進宴儀軌卷之二目錄

節目 附事目
奏本
啓本
照會 附訓令
來牒 附來報
稟目
甘結
饌品 附綵花
器用

進宴儀軌卷之二

節目 附事目

咸寧殿進宴時應行節目 掌禮院

一外進宴處所以咸寧殿設行而補階排設等事令各該司整齊司鑰專掌次知舉行爲白齊

一御前 皇太子前床排味數令典膳司舉行而亦令進宴廳檢飭爲白齊

一進參諸臣府部院漢城府勅任官耆社奉朝賀京畿觀察使三黨內外四寸親秘書院丞郎閣臣儒臣時任人宗親一品以上春桂坊官員隨 皇太子入侍人元帥府摠長陸軍參將以上中樞院議長表勳院摠裁副摠裁入參而伊日侍衛有前例人員進宴廳堂上郎廳禮

貌官及不陞殿者俱以黑團領入叅爲白乎旀進不進
舉案乙良令進宴廳臨時書奏爲白乎矣床排味數亦
令進宴廳磨鍊舉行爲白齊
一行爵第一爵　皇太子第二爵議政第三爵至九爵進
爵宰臣乙良令宮內府磨鍊受點爲白齊
一御前進止典膳司提調　皇太子前進止典膳司副提
調進叅宰臣正二品以上進止錄事從二品以下進止
書題令議政府宮內府定送而以黑團領着靴舉行爲
白齊
一內進宴處所以咸寧殿設行而補階排設等事令各該
司舉行爲白齊
一御前　皇太子前　皇太子妃前床排味數令典膳司

舉行爲白齊

一進爵命婦以下床排味數亦令典膳司舉行爲白齊

一命婦進止乙良令內人舉行爲白齊

一儀仗差備依前例以女伶使用爲白齊

一呈才用樂節次令進宴廳預爲肄習爲白齊

一進花等事令該司舉行爲白齊

一爵卓差備依例差出爲白齊

一本院及各司掌設下人等令宮內府章標成給爲白齊

一未盡條件追乎磨鍊爲白齊

咸寧殿進宴時侍衛節目侍從院

寶劒二員侍從院侍從別雲劒四員侍御全數雲劒差備主事雙龍赤

團扇四雙龍黃團扇四翠華蓋二九龍黃蓋二以上差備忠贊衛日傘

差備 知事

一侍衛人員服色依前例舉行爲白齊

一黃陽繖差備忠義衛立於月臺正路爲白齊

一水晶杖金鉞斧差備忠義衛立於月臺正路東西爲白
齊

一纛差備忠贊衛奉持立於月臺東邊爲白乎矣侍御一
員率軍樂隊亦立於東邊爲白齊

一形名立於臺下西邊爲白乎矣侍御一員率軍樂隊亦
立於西邊爲白齊

一帳前巡牢雙數侍御稟旨舉行爲白齊

一近仗軍士以壯實軍持皮鞭待令爲白齊

一挾輦軍一百名扈衛隊中抄擇尉官領率分左右侍衛

侍衛三隊各一小隊砲隊十五名各該尉官領率分左
右侍衛而殿座教是時分左右列立爲白有如可還內
教是時如前侍衛爲白齊
一仗馬十四太僕司官員檢舉分左右陳列於殿中東西
庭儀仗之前爲白齊
一儀仗侍從院主事檢舉分左右陳列於正階及殿庭爲
白乎旂金馬杌一 御馬一雙陳列於正路爲白齊
一鹵簿大仗及侍衛軍兵陳列諸事鹵簿使專管檢飭爲
白乎矣主事二員使之分掌看檢爲白齊
一侍衛將士等事畢後待標信罷出爲白齊
一未盡條件追後磨鍊爲白齊

咸寧殿進宴 皇太子行禮及侍座時陪衛節目

侍講院全數 侍從官全數 侍御二員 日傘差備事知 陽織扇水晶杖

金鉞斧以上差備忠義衛

一陪衛人員服色依前例舉行爲白齊

一儀仗侍從院主事檢舉陪衛爲白齊

一仗馬太僕司官員檢舉陪衛爲白齊

一輿前巡牢雙數侍御稟達舉行爲白齊

一近仗軍士以壯實軍持皮鞭待令爲白齊

一挾輿軍八十名扈衛隊中抄擇尉官領率分左右陪衛

爲白齊

一侍衛三隊各一小隊砲隊十五名各該尉官領率分左

右陪衛爲白齊

一陪衛將士等事畢後待徽旨罷出爲白齊

一未盡條件追後磨鍊爲白齊

進宴事目

辛丑五月十一日

進宴廳堂上臣閔泳徽謹奏今此進宴教是時本廳應行諸事參考前例磨鍊謹具開錄依此舉行何如謹上奏奉旨依奏

一本廳處所乙良掌禮院良中排設爲白齊

一堂上郎廳印信各一顆令掌禮院輸送爲白齊

一本廳堂上郎廳別看役除本司仕上直凡公會勿參差祭安徐爲白齊

一本廳書題十七人書寫二人庫直四名使令十五名差定使役爲白齊

一諸色工匠毋論各府部衙門及諸宮家奴子推捉使役
爲白齊
一所用紙地筆墨貿用爲白齊
一各樣應下錢隨其所用令度支部支出爲白齊
一未盡條件追後磨鍊爲白齊

儀軌事目

辛丑八月十一日

進宴儀軌廳堂上臣閔泳徽謹奏本廳儀軌成出時應行
條件叅考前例磨鍊開錄依此施行何如謹上奏奉　旨
依奏
一處所乙良掌禮院良中排設爲白齊
一堂上郎廳除本司仕上直凡公會勿叅差祭安徐爲白

齊
一堂上郞廳行用印信各一顆仍用爲白齊
一書題九人書寫二人庫直二名使令五名使喚三名差
定使役爲白齊
一儀軌所用紙地筆墨及行用雜物貿用爲白齊
一儀軌八件奎章閣侍講院秘書院掌禮院鼎足山城太
白山五臺山赤裳山城等處分上爲白齊
一未盡條件追後磨鍊爲白齊
奏本
辛丑五月十一日
進宴廳堂上臣閔泳徽謹奏本廳別看役正三品李根永
從二品崔鶴圭會計院檢查課長吳顯耉內部版籍局長

李海昌內部叅書官李海鵬內藏院莊園課長朴昌善前
議官朴大鏞中樞院議官嚴柱源內部叅書官吳永烈差
下使之看役何如謹上奏奉　旨依奏

辛丑五月二十一日

進宴廳堂上臣閔泳徽謹奏闕內待令郎廳以宮內府入
直主事輪回擧行何如謹上奏奉　旨依奏
進宴廳堂上臣閔泳徽謹奏本廳始役吉日時令日官金
東杓推擇則陰曆五月二十二日巽時爲吉云以此日時
擧行之意謹上奏奉　旨依奏

辛丑五月二十五日

典膳司提調臣尹定求謹奏今此內外進宴時諸般擧行
稟承　太子宮處分擧行事命下矣稟于　太子宮前矣

令教內外宴時大卓饌案別行果器數一依 英廟癸巳年例爲之味數九味每味七器爲之 太子宮饌案別行果各以十五器爲之味數九味每味七器爲之內宴時御前大卓饌案器數亦依癸巳年例爲之別行果三十器爲之味數七味每味七器爲之 太子宮饌案置之別行果二十七器爲之味數三味每味七器爲之 太子妃宮別行果器數亦以二十七器爲之而進鹽水大小膳進湯進饅頭進茶之節內外宴一體擧行事下令矣依此擧行之意謹上奏奉 旨內宴時大卓饌案置之外宴時 東宮別行果二器加磨鍊

典膳司提調臣尹定求謹奏今此內進宴時夜進宴與翌日會酌夜讌時進湯進味數進茶之節叅互壬辰年例磨

鍊事奉承下令矣夜進宴時 御前 皇太子前進湯進
茶及翌日會酌夜讌時 皇太子前進湯進味數饌品物
種及該用器皿雜物分排磨鍊而依後錄擧行之意謹上
奏奉 旨依奏後錄各樣物種見饌品器用條

辛丑五月三十日

典膳司提調臣尹定求謹奏今此外進宴時 御前大卓
饌案別行果與九爵味數器數令典膳司擧行事 勅下
矣 御前大卓饌案別行果味數 皇太子前饌案別行
果味數饌品及該用器皿雜物分排磨鍊而依後錄擧行
之意謹上奏奉 旨依奏後錄各樣物種見饌品器用條

典膳司提調臣尹定求謹奏今此外進宴時外宣床不陞
殿者床別宣床之次床令典膳司擧行事 勅下矣外宣

床八百床不陞殿者床五百床別宣床二百床之次床一
百床饌品及該用器皿雜物分排磨鍊而依後錄舉行之
意謹上奏奉 旨依奏後錄各樣物種見饌品器用條

辛丑七月二十四日

進宴廳堂上臣閔泳徽謹奏今此外進宴 御覽儀註一
本笏記一本謹此書入而 睿覽儀註一本笏記一本書
入 皇太子宮之意謹上奏奉 旨依奏

進宴廳堂上臣閔泳徽謹奏今此內進宴 御覽儀註一
本笏記一本夜進宴儀註一本笏記一本謹此書入而內
進宴 睿覽儀註一本笏記一本夜進宴儀註一本笏記
一本翌日會酌儀註一本笏記一本翌日夜讌儀註一本
笏記一本書入 皇太子宮內進宴諺書儀註一本書入

皇太子妃宮之意謹上奏奉 旨依奏

辛丑七月二十五日

進宴廳堂上臣閔泳徽謹奏今此外進宴時宰臣以下入叅人員及內外三黨四寸親別單書入而不陞殿者亦依前例一體書入之意謹上奏奉 旨依奏

進宴廳堂上臣閔泳徽謹奏今此外進宴 御覽班次圖一本圖寫以入而 睿覽班次圖一本圖寫以入 皇太子宮之意謹上奏奉 旨依奏

辛丑五月二十六日

典膳司提調臣尹定求謹奏今此內進宴時 御前別行果與七爵味數器數令典膳司擧行事 勅下矣 御前別行果味數 皇太子前別行果味數 皇太子妃宮別

行果味數　英親王別行果延原郡夫人別行果饌品及
該用器皿雜物分排磨鍊而依後錄擧行之意謹上奏奉
旨依奏後錄各樣物種見饌品器用條

辛丑七月二十九日

進宴廳堂上臣閔泳徽謹奏進宴廳堂上以下進爵宰臣
以下依例書奏事命下矣本廳堂上以下進爵宰臣以下
書入之意謹上奏奉　旨依奏

辛丑十月二十六日

進宴儀軌廳堂上臣閔泳徽謹奏會計院檢查課長吳顯
耆內部會計局長李容復前議官朴大鏞正三品金信默
本廳別看役差下使之擧行何如謹上奏奉　旨依奏

壬寅三月十四日

進宴儀軌廳堂上臣閔泳徽謹奏辛丑進宴儀軌印出始役吉日時令日官金東杓推擇則陰曆三月十五日巽時爲吉云以此日時設行之意謹上奏奉 旨依奏

啓本

辛丑五月二十五日

典膳司提調臣尹定求謹啓今此內進宴時夜進宴與翌日會酌夜讌時進湯進味數進茶之節叅互壬辰年例磨鍊事令下矣夜進宴時 御前 皇太子前進湯進茶及翌日會酌夜讌時 皇太子前進湯進味數饌品物種及該用器皿雜物分排磨鍊而依後錄舉行之意謹啓奉旨依啓（後錄.各樣物種見饌品器用條）

辛丑五月二十六日

典膳司提調臣尹定求謹啓今此內進宴時 御前別行果與七爵味數器數令典膳司舉行事令下矣 御前別行果味數 皇太子前別行果味數 皇太子妃宮別行果味數 英親王別行果延原郡夫人別行果饌品及該用器皿雜物分排磨鍊而依後錄舉行之意謹啓奉 旨依啓後錄各樣物種見饌品器用條

辛丑五月三十日

典膳司提調臣尹定求謹啓今此外進宴時 御前大卓饌案別行果與九爵味數器數令典膳司舉行事 勅下矣 御前大卓饌案別行果味數 皇太子前饌案別行果味數饌品及該用器皿雜物分排磨鍊而依後錄舉行之意謹啓奉 旨依啓後錄各樣物種見饌品器用條

典膳司提調臣尹定求謹啓今此外進宴時外宣床不陞
殿者床別宣床之次床令典膳司舉行事令下矣外宣床
八百床不陞殿者床五百床別宣床二百床之次床一百
床饌品及該用器皿雜物分排磨鍊而依後錄舉行之意
謹啓奉　旨依啓（後錄各樣物種見饌品器用條）

照會（附訓令）

辛丑五月二十日

今此進宴時本廳需用錢自貴部支出事已經奏下故玆
庸仰佈照亮後限八萬元爲先支撥以爲始役爲要（度支部）

辛丑七月二十二日

今此進宴時需用費不可不加數支出故玆庸仰佈照亮
後限三萬元更爲支撥爲要（度支部）

辛丑十二月初一日

今番進宴時需用費十一萬元業已請求於貴部而不足額五萬二千三百五十三元四十錢四里故明細書乙度玆庸繕送照亮後不足額卽爲支撥爲要 度支部

訓令

辛丑五月十七日

今此進宴時女伶各差備舉行極爲浩多且肄習之節甚急本府妓十六名左開發訓到卽另飭定巡校從輪船陰曆五月二十五日內領上是矣如有稱頉換名之弊難免生梗各別嚴飭上送毋至晩時之弊爲宜事 平安南道觀察使

辛丑五月二十二日

今此進宴時項莊舞妓九名以年少善歌舞者各別抄擇

定書記不日領上以爲及時肄習毋至晩時生梗之弊爲
宜事宜川郡守

辛丑五月二十七日

今此進宴時熟設之役極爲浩大以若京司案付熟手萬
無擧行之道故玆以發訓到卽本府境內熟手十名陰曆
六月晦內定書記領上本廳俾爲趂期付役毋至晩時生
梗之弊爲宜事京畿觀察使開城府尹廣州府尹驪州郡守

辛丑七月十一日

今陰曆七月二十七日內進宴時本道公州居正二品李
承純溫陽居正三品李貞烈九品李稷烈外賓入參事祗
承下令故玆以發訓知委本第正日前上來是矣形止先
爲馳報爲宜事忠淸南道觀察使

辛丑七月十三日

今陰曆七月二十七日內進宴時本道龍仁郡守金寗漢外賓入叅事祗承下令故玆以發訓知委本郡正日前上來是矣形止先爲馳報爲宜事京畿觀察使

辛丑七月二十一日

今此進宴時所用柚子三千箇光州早紅五千箇公州從時直貿用次玆以訓飭到卽分定於所産郡使之正日前來納本廳是矣此係莫重所用必以濃熟好品者箇箇極擇定書記領納之地爲宜事光州觀察使公州觀察使

來牒附來報

辛丑五月二十一日掌禮院

今此內外進宴時吉日推擇奏下故左開仰佈欽遵擧行

爲要事據到付
院單子今此外進宴時習儀吉日令日官金東杓推擇
則初度陰曆七月初三日二度同月初六日三度同月
十四日俱吉云以此日擧行而初二度習儀則各日早
朝進宴廳堂上郎廳以黑團領本廳良中行禮爲白乎
旀三度習儀乙良依正日例中使秘書院丞宮官及宰
臣以下諸執事俱以黑團領中和殿行禮爲白乎矣進
爵應行諸事令進宴廳檢飭事知委何如奏依所奏施
行外宴處所亦以咸寧殿爲之又單子今此內進宴時
習儀吉日令日官金東杓推擇則初度陰曆七月十二
日二度同月十五日三度同月二十三日俱吉云以此
日擧行而初二度習儀則各日早朝進宴廳堂上郎廳

以黑團領本廳良中行禮爲白乎於三度習儀乙良依
正日例咸寧殿行禮爲白乎矣今進宴廳檢飭事知委
何如奏當自內爲之矣本廳習儀置之

辛丑七月二十四日 掌禮院

今此外進宴吉時推擇奏下故左開仰佈欽遵舉行爲要
事據到付
院单子陰曆七月二十六日親臨咸寧殿外進宴時吉
時令日官推擇則同日卯時爲吉云以此時舉行何如
奏下
來報

辛丑六月十日 平安南道觀察使

訓令內開今此進宴時女伶各差備舉行極爲浩多且肆

習之節甚急故本府妓十六名左開發訓到卽另飭定巡校從輪船陰曆五月二十五日內領上是矣如有稱頉換名之弊難免生梗各別嚴飭上送毋至晩時之弊爲宜事等因奉准是乎所本府妓十六名中姸紅權寶貝叚方以身病重痛故勢不得上送其代以玉仙芙蓉充額開錄報告查照伏望事據到付

辛丑六月十九日 驪州郡守

卽到本廳訓令奉准內開令此進宴時熟設之役極爲浩大以若京司案付熟手萬無擧行之道故玆以發訓到卽本郡境內熟手十名陰曆七月旬內定書記領上本廳俾爲趂期付役毋至晩時生梗之弊事等因本郡境內可以熟手擧行者今方抄定隨所存趂陰曆七月初生定書記

領上伏計緣由茲先報告查照伏望事據到付

辛丑六月二十七日驪州郡守

伏奉訓令內開今此進宴熟設之役極爲浩大以若京司案付熟手萬無舉行之道故茲以發訓到卽本郡境內熟手十名陰曆七月旬內定書記領上本廳俾爲趂期付役母至晩時生梗之弊爲宜事等因可以舉行熟手段到底抄出村里無以可抄者故只以邑下吏校中稍知熟手者七名姓名修成丹定書記上送茲報告查照伏望事據到付

辛丑六月二十四日廣州府尹

伏奉訓令內開今此進宴時熟設之役極爲浩大以若京司案付熟手萬無舉行之道故茲以發訓到卽本府境內

熟手十名陰曆七月旬內定書記領上本廳俾爲趂期付
役毋至晩時生梗之弊爲宜事等因本府初無可堪之熟
手而擇其稍知烹餁者只是七名故姓名修成冊定書記
上送茲報告查照伏望事據到付

辛丑六月二十七日 開城府尹

前次到付本廳訓令奉准內開令此進宴熟設之役極爲
浩大以若京司案付熟手萬無擧行之道故茲以發訓到
卽本府境內熟手十名陰曆七月旬內領上本廳俾爲趂
期付役無至晩時生梗之弊爲宜事等因本府名存熟手
九名姓名左開定巡校領上茲報告查照伏望事據到付

稟目

辛丑五月二十二日

本廳各處所點火木爐炭燈油當爲定式磨鍊而並自本
廳代錢上下何如稟事據依稟
堂上房每日柴炭價錢三錢郎廳房每日柴炭價錢二
錢五分別看役廳每日柴炭價錢二錢五分牌將處所
每日柴油炭價錢二錢五分弁上直書題處所每日柴油
炭價錢三錢弁上直庫直處所每日柴油炭價錢三錢上直
弁使令處所每日柴油炭價錢二錢五分弁上直使喚處
所每日柴油炭價錢二錢五分弁上直樂師典樂兩處所
每日柴油炭價錢各二錢五分樂工處所每日柴油炭
價錢二錢女伶處所每日柴油炭價錢二錢
本廳別看役書題以下月銀與食價後錄仰稟依此上下
何如稟事據依稟

每朔別看役月銀五十兩書題月銀四十兩書寫月銀
四十兩使令月銀二十兩使喚月銀十五兩書題每日
食價錢一兩庫直每日食價錢一兩使令每日食價錢
一兩使喚每日食價錢一兩牌將每日食價錢一兩
本廳待令巡檢及把門兵丁食價後錄仰稟依此上下何
如稟事據依稟
每日巡檢四人兵丁四名各食價錢一兩
令此內外進宴敎是時各樣儀註笏記致詞正書所入紙
地物種磨鍊後錄仰稟爲去乎依此上下何如稟事據依
稟
御覽儀註二件　睿覽儀註二件　皇太子妃宮諸書
儀註一件正書所入上品擣鍊紙五卷題目次黃扇子

紙一張　御覽笏記二件　睿覽笏記二件　皇太子
妃宮諺書笏記一件　英親王笏記二件正書所入上
品擣鍊紙三卷十張衣次黃禾紬長六寸廣四寸四片
紅禾紬長六寸廣四寸十片挾次紅禾紬長六寸廣一
寸二片草綠禾紬長六寸廣一寸五片題目次白禾紬
長五寸廣一寸七片堂上笏記六件郎廳笏記十六件
正書所入草注紙五卷十張衣次紅菱花十一張題目
次及挾次黃扇子紙十張女官女伶笏記二件正書所
入上品擣鍊紙一卷衣次紅禾紬長六寸廣四寸四片
挾次草綠禾紬長六寸廣一寸二片題目次白禾紬長
五寸廣一寸二片纖次紅扇子紙二張半中使禮貌官
別看役典樂女官女伶肄習笏記十件正書所入草注

紙二卷十張衣次紅菱花五張題目次及挾次黃扇子紙三張宮內府議政府宗正院秘書院奎章閣侍講院中使禮貌官儀註十六件所入楮注紙四卷題目次黃扇子紙二張各差備笏記二十四件所入楮注紙三卷十二張衣次紅菱花十二張題目次及挾次黃扇子紙四張致詞十件諺書十件正書所入咨文紙二十張衣次黃方紬長一尺廣六寸四十片內外籤次黃方紬長一尺廣五分四十片致詞笏記十件所入上品擣錬紙十張衣次紅禾紬長六寸廣四寸二十片挾次草綠禾紬長六寸廣一寸十片題目次白禾紬長五寸廣一寸十片致詞及笏記都合九十五件衣褙接次白紙十卷油紙五張膠末一斗歸也二箇綿紬苧布手巾各一件

印札所用唐朱紅三兩片臙脂四張阿膠一兩畫筆水
筆各五柄砂莫子一箇砂大楪楪匙各三箇書案五坐
書板十立硯石五面硯滴三箇大小剪板各一部楷板
一立全韻玉篇一秩寫字官所用黃筆五同眞墨二同
儀註出草及文書所用白紙二十卷儀註笏記中草正
書所用楮注紙二卷能書所用黃筆二同眞墨一同儀
註封裹黃鼎紬四幅袱一件紅鼎紬四幅袱二件笏記
封裹黃鼎紬三幅袱一件紅鼎紬三幅袱三件黃假函
兩隻紅假函五隻致詞眞諺書二十件封裹黃鼎紬三
幅袱各一件

今此夜進宴敎是時各樣儀註笏記致詞正書所入紙地
物種磨鍊後錄仰稟爲去乎依此上下何如稟事據依稟

御覽儀註一件 睿覽儀註一件正書所入上品搗鍊
紙二卷題目次黃扇子紙半張 御覽笏記一件 睿
覽笏記一件正書所入上品搗鍊紙一卷衣次黃禾紬
長六寸廣四寸二片紅禾紬長六寸廣四寸二片挾次
紅禾紬長六寸廣一寸一片草綠禾紬長六寸廣一寸
一片題目次白禾紬長五寸廣一寸二片堂上笏記三
件郎廳笏記八件正書所入草注紙二卷十五張衣次
紅菱花五張半題目及挾次黃扇子紙二張半女官女
伶笏記二件正書所入上品搗鍊紙一卷衣次紅禾紬
長六寸廣四寸四片挾次草綠禾紬長六寸廣一寸二
片題目次白禾紬長五寸廣一寸二片籤次紅扇子紙
二張半中使禮貌官別看役典樂女官女伶肄習笏記

六件正書所入草注紙一卷十張衣次紅菱花三張題
目及挾次黃扇子紙二張宮内府議政府宗正院秘書
院奎章閣侍講院中使禮貌官儀註八件所入楮注紙
二卷題目次黃扇子紙一張各差備笏記十二件所入
楮注紙一卷十六張衣次紅菱花六張題目及挾次黃
扇子紙二張致詞一件謄書一件正書所入咨文紙二
張衣次黃方紬長一尺廣六寸四片内外籤次黃方紬
長一尺廣五分四片致詞笏記一件所入上品擣鍊紙
一張衣次紅禾紬長六寸廣四寸二片挾次草綠禾紬
長六寸廣一寸一片題目次白禾紬長五寸廣一寸一
片致詞笏記都合三十五件衣褙接次白紙四卷油紙
一張阿膠五錢膠末二升五合印札所入唐朱紅一兩

片臙脂一張畫筆水筆各一柄寫字官所用黃筆十柄
眞墨五丁儀註初草及文書所用白紙七卷儀註笏記
中草正書所用楮注紙十張能書所用黃筆五柄眞墨
三丁致詞眞諺書二度封裹黃鼎紬三幅袱二件
今此內進宴翌日會酌與夜讌敎是時各樣儀註笏記致
詞正書所入紙地物種磨鍊後錄仰稟爲去乎依此上下
何如稟事據依稟
睿覽儀註二件正書所入上品搗鍊紙二卷題目次黃
扇子紙半張　睿覽笏記二件正書所入上品搗鍊紙
一卷衣次紅禾紬長六寸廣四寸四片挾次草綠禾紬
長六寸廣一寸二片題目次白禾紬長五寸廣一寸二
片堂上笏記六件郎廳笏記十六件正書所入草注紙

五卷十張衣次紅菱花十一張題目及挾次黃扇子紙
五張女官女伶笏記四件正書所入上品搗鍊紙二卷
衣次紅禾紬長六寸廣四寸八片挾次草綠禾紬長六
寸廣一寸四片題目次白禾紬長五寸廣一寸四片籤
次紅扇子紙三張中使禮貌官別看役典樂女官女伶
肄習笏記十二件正書所入草注紙三卷衣次紅菱花
六張題目及挾次黃扇子紙三張宮內府議政府宗正
院秘書院奎章閣侍講院中使禮貌官儀註十六件所
入楮注紙四卷題目次黃扇子紙二張各差備笏記二
十四件所入楮注紙三卷十二張衣次紅菱花十二張
題目及挾次黃扇子紙四張致詞三件諺書三件正書
所入咨文紙六張衣次紅方紬長一尺廣六寸十二片

內外籤次紅方紬長一尺廣五分十二片致詞笏記三件所入上品搗鍊紙三張衣次紅禾紬長六寸廣四寸六片挾次草綠禾紬長六寸廣一寸三片題目次白禾紬長五寸廣一寸三片致詞及笏記都合七十三件衣褙接次白紙八卷油紙二張阿膠五錢膠末五升印札所入唐朱紅一兩五錢片臙脂二張畫筆水筆各二柄寫字官所用黃筆二十柄眞墨十丁儀註初草及文書所用白紙十卷儀註笏記中草正書所用楮注紙一卷能書所用黃筆十柄眞墨六丁　睿覽儀註封裹紅鼎紬四幅袱一件笏記封裹紅鼎紬三幅袱一件紅假函兩隻致詞眞諺書六度封裹紅鼎紬三幅袱六件

令此進宴教是時內外賓領花唱名記與　御覽小笏記

及女官女伶笏記所入物種磨鍊後錄仰稟爲去乎依此
上下何如稟事據依稟
御覽頒花唱名記二件　睿覽頒花唱名記二件女官
女伶笏記各一件合六件正書所入上品搗鍊紙六張
衣次黃禾紬長六寸廣四寸四片紅禾紬長六寸廣四
寸八片挾次紅禾紬長六寸廣一寸二片草綠禾紬長
六寸廣一寸四片題目次白禾紬長五寸廣一寸六片
御覽小笏記四件　睿覽小笏記四件正書所入雪花
紙一卷十二張衣次黃禾紬長四寸廣二寸五分八片
紅禾紬長四寸廣二寸五分八片挾次紅禾紬長四寸
廣一寸四片草綠禾紬長四寸廣一寸四片題目次白
禾紬長二寸廣一寸八片衣褙接次白紙三卷印札所

用唐朱紅三錢片臙脂二張畫筆水筆各三柄寫字官
所用黃筆十柄眞墨三丁出草次白紙二卷
各色工匠入役時每日雇價後錄仰稟依此上下何如稟
事據依稟
各色工匠每名每日二兩四錢肉助役每名每日一兩
使喚等每名每日一兩二錢
今此內外進宴時各色燭造成所入物種及工錢後錄仰
稟依此上下何如稟事據依稟
心紅燭二十柄每柄重二十兩八兩燭一千六百二十雙四兩燭
六百雙三兩燭四百雙二兩燭一千雙所入去滓黃蜜
一千一百八十五斤唐朱紅五斤唐銅碌五斤去滓次
生布二疋心次白紙一百九十五卷油紙一卷十張金

箔三十束匣次油監落五張匏絲十兩重家匏子四箇
中心竹十箇剪刀一柄竹篩二箇去滓工錢每斤五錢
燭匠工錢每斤六錢付金匠工錢每名每日二兩四錢
今此進宴教是時呈才女伶七十二名所著服飾當爲製
造而依後錄每名錢一百五十兩式上下何如稟事據依
稟
女伶七十二名每名冠價錢十八兩花價錢十兩衣次
綠綃十七尺價錢四十二兩二錢裳次紅綃九尺五寸
價錢二十三兩八錢帶次紅貢緞長七尺廣四寸價錢
三十二兩付金次金箔一束價錢二十兩汗衫次五色
綃各長一尺廣二寸價錢四兩
辛丑六月初二日

今此內進宴教是時內習儀所用各樣舞圖笏記及樂章唱詞笏記等所入物種磨鍊後錄仰稟依此貿用何如稟

事據依稟

御覽舞圖都笏記一件　睿覽舞圖都笏記一件內入舞圖都笏記二件呈才女伶各差備笏記三件侍衛女伶各差備笏記三件歌三章笏記三件合十三件正書所入上品搗鍊紙十卷衣次紅禾紬長六寸廣四寸二十六片挾及後挾次藍禾紬長六寸廣一寸十三片題目次白禾紬長五寸廣一寸十三片衣褙接次白紙一卷印札次唐朱紅四錢片臙脂三張畵水筆各二柄寫字官所用黃筆七柄眞墨三丁出草次白紙四卷十張

今此內進宴教是時各樣舞圖笏記及樂章唱詞笏記等

所入物種磨鍊後錄仰稟依此貿用何如稟事據依稟
御覽舞圖都笏記一件　睿覽舞圖都笏記一件內入
舞圖都笏記二件呈才女伶各差備笏記三件侍衛女
伶各差備笏記三件歌三章笏記三件合十三件正書
所入上品搗鍊紙十卷衣次紅禾紬長六寸廣四寸二
十六片挾及後挾次藍禾紬長六寸廣一寸十三片題
目次白禾紬長五寸廣一寸十三片衣褙接次白紙一
卷印札次唐朱紅四錢片臙脂三張畫水筆各二柄寫
字官所用黃筆七柄眞墨三丁出草次白紙四卷十張
今此內進宴翌日會酌敎是時各樣舞圖笏記及樂章唱
詞笏記等所入物種磨鍊後錄仰稟依此貿用何如稟事
據依稟

睿覽舞圖都笏記一件內入舞圖都笏記三件呈才女伶各差備笏記三件陪衛女伶各差備笏記三件合十件正書所入上品搗鍊紙八卷衣次紅禾紬長六寸廣四寸二十片挾及後挾次藍禾紬長六寸廣一寸十片題目次白禾紬長五寸廣一寸十片衣褙接次白紙十五張印札次唐朱紅三錢片臙脂二張畫水筆各二柄寫字官所用黃筆七柄眞墨二丁出草次白紙四卷

辛丑六月初三日

今此內進宴教是時內熟設所所用木器皿叅考前例前排與新造區別後錄仰稟依此措備何如稟事據依稟

大隅板一百五十立（一百立前排五十立新造） 中隅板一百立（五十立前排五十立新造） 小隅板二百立（八十立前排一百二十立新造） 大斗隅板一百立（五十立前排五十立）

新造 中斗隅板五十立 三十立前排 二十立新造 小斗隅板十立 新造 四層卓子八十坐 五十坐前排 三十坐新造 茶板一百立 八十立前排 二十立新造 冰樻五十坐 前排 架子一百部 四十二部前排 五十八部新造 座板五十立 三十七立前排 十三立新造 所入不等二百二十五箇二寸釘八千二百箇三寸釘三千二百十箇四寸釘六百五十六箇五寸釘四百五十箇大巹釘六十五箇中甘佐非釘具四百箇

今此內進宴教是時內熟設所所用各樣木器皿叅考前例前排與新造後錄仰稟依此措備何如稟事據依稟

大樻三十坐 二十坐前排 十坐新造 每坐所入左右月乃上下腹板左右莫只幷長松板十二立足槊幷中條里木一箇小條里木半箇朴只四寸頭釘四十二箇大落目三排具一箇大鎖鑰一箇〇中樻二十坐 十五坐前排 五坐新造 每坐所入

左右月乃上下腹板左右莫只並長松板八立足槊並中條里木一箇小條里木半箇四寸頭釘三十箇中落目三排具一箇○硯匣三十七坐(二十坐前排十七坐新造)每坐所入腹板及亐里並薄松板四尺五寸朴只一寸五分釘四箇小書案十二坐(五坐前排七坐新造)每坐所入長松板四尺足槊并小條里木半箇○長書案十坐(五坐前排五坐新造)每坐所入長松板六尺足槊并小條里木半箇○別書案四坐(前排)書板二十五立(十立前排十五立新造)每立所入薄松板兩尺○長書板十立(五立前排五立新造)每立所入薄松板四尺○別書板五立(前排)剪板十部(前排)長剪板二部(前排)大剪板一部(前排)三立付楷板一坐(前排)木燭臺五百六十箇(三百六十箇前排二百箇新造)每箇所入板次長松板一尺柱次小條里木兩尺燭串之一箇○

大木燭臺十五坐 前排 木鼎蓋五十立 三十立前排 二十立貿用 灰板四
坐 貿用 ○大灰板三坐 前排 ○假床三十坐 前排 ○假函四十
部 前排 ○登床二坐 前排 ○横搗介五箇 三箇前排 二箇新造 ○水桶四
十坐 三十坐前排 十坐新造 ○木片竹四百箇 一百五十箇前排 二百五十箇新造 每十四
箇所入長松板一立

今此內進宴教是時內熟設所假家當爲磨鍊而今五月
進饌時假家一百五十間摘奸後仍爲擧行何如稟事據
依稟

今此內進宴教是時內熟設所假家一百五十間以進饌
時假家仍爲擧行事已爲稟下是在果 御床假家二十
四間新造物種後錄仰稟依此磨鍊上下何如稟事據依
稟

柱木三十六箇二間樑木八箇間半樑木八箇道里木四十二箇長斜木九十二箇橫斜木一百二十六箇引中防木八十八箇板門次薄松板十八立臺空次中防木八箇門屯太木十二箇箭窓次小條里木二百五十二箇小椽一百二十箇二折沙乼環三箇排目具五寸釘二百四十箇四寸釘四百六十箇三寸釘一千一百箇二寸釘一百五十箇蓋覆次含錫片鐵一百七十張蘆把子六十八立葛乼一百沙里網罟一百沙里小條里木一百五十八箇

樽花及各樣花子當爲造成而所入物力錢二千兩待實入計減次姑先上下於花匠等處何如稟事據依稟

辛丑十一月十二日

儀軌修正時出草所用初草中草正草次白紙與圖式起
畫所用初草中草次白油紙正草次竹淸紙及筆墨器用
等物貿用何如稟事據依稟
儀軌圖式起畫及繕寫時看役畫員寫字官與使喚等食
價并自本廳量宜磨鍊上下何如稟事據依稟
儀軌圖式板次梨木貿用刻手工錢及募軍雇價并自本
廳量宜磨鍊上下何如稟事據依稟
儀軌印出時所用初再三正合四見紙地以白紙進上件
冊紙以別大壯紙分上件冊紙以草注紙頒賜件冊紙以
白紙貿用而䊙黃所入面紙以草注紙後褙紙以楮注紙
貿用何如稟事據依稟
儀軌依例以生生字開印爲乎旀所用鐵亐里所入熟銅

含錫與汗音黃銀及鐵間子所入豆錫含錫貿用而工錢自本廳上下何如稟事據依稟

儀軌開印時各色匠人所用執介刀子均刀乼墨裳尾箒馬鬣手巾布濕紙板舖字板及補字所用黃楊木等物貿用爲乎旀諸般工錢自本廳量宜磨鍊上下何如稟事據依稟

甘結

辛丑五月二十一日

右甘結令二十二日本廳始役時各處所女伶盡數等待于掌禮院是矣預先修成冊來納爲旀等待時各其司雇員領付事 太醫院 尙衣司

右甘結本廳始役令二十二日爲之是如乎各差備樂器

風物依例等待掌禮院事敎坊司

辛丑五月二十二日

右甘結本廳女伶肄習自今日爲始本廳良中設行爲去乎善唱禮貌官率事知雇員逐日等待事掌禮院臚唱課

右甘結令此進宴敎是時咸寧殿前面所排朱簾及紬本帳與內外進宴時所用高足床應入諸件幷照例預備舉行事尚衣司

右甘結令此內進宴敎是時正日及翌日所進茶飲以好品煎待事太醫院

右甘結令此內外進宴敎是時所用大炷芙蓉香限二十雙預先措備以爲入用之地事太醫院

辛丑五月二十四日

右甘結今此外進宴教是時咸寧殿修理補階與竹欄干
油遮日諸般排設照例擧行爲於內進宴教是時咸寧殿
排設及補階竹欄干雨具遮陽亦爲依例擧行事 排設房 營繕司

辛丑六月初二日

右甘結今此內進宴教是時所用儀仗法駕儀仗擧行事
下令教是置　大殿儀仗二百二十二柄　皇太子宮儀
仗一百三柄　皇太子妃宮繖扇二柄陽繖一柄　英親
王繖扇二柄今月初五日初度習儀爲始等待事 侍從院

辛丑六月二十一日

右甘結今此內進宴教是時儀仗差備下典女伶以各宮
婢子擧行事下令教是置婢子三百十六名另爲抄選鮮
其服著令初五日初度習儀爲始等待于致中門外事 內需

司

右甘結令此外進宴敎是時叅宴宰臣正二品以上進止錄事從二品以下進止書題擧行而錄事二十人議政府定送書題五十人議政府宮內府定送以黑團領著靴擧行是如乎先爲修成冊令月二十九日內來呈本廳以爲逢點之地事 宮內府 議政府

右甘結內進宴時侍座排設以平排設爲之排設中褥屬袱屬以黃紅色仍用饌案依前例令尙方措備侍座旣以平座磨鍊平床交椅蓋覆紅氈寶床香座兒爐烟床幷置之便次排設令扈衛隊擧行事下令敎是寘奉審擧行事 尙衣司扈衛隊 排設房書房色

辛丑六月二十四日

右甘結呈才肄習時擧行次內吹十二名今日爲始逐日等待于本廳事侍御廳

右甘結令此內進宴翌日會酌教是時排設以交椅擧行尊下令教是置奉審擧行事排設房

右甘結令此內進宴教是時饌品重湯處所以凝春門外設油遮日等待而饌品預先入設事下令教是置奉審擧行事排設房典膳司

辛丑六月二十五日

右甘結令此外進宴時第一爵親上致詞樂章當親撰以下第二爵致詞令文任製進事下令教是置奉審擧行事弘文館

右甘結令此外進宴教是時進止書題所著黑團領紗帽

靴子各五十件必以色鮮者來月旬內進排于本廳事會計院

右甘結令此內進宴時親上致詞及樂章當親撰以下自第二爵至第七爵致詞令奎章閣學士製進事下令教是置奉審舉行事奎章閣

辛丑七月初一日

右甘結令此內進宴習儀初度今月初五日二度初七日三度十二日四度十五日五度十八日六度二十三日咸寧殿設行是如乎排設等節照例舉行爲旀高足床三十一坐進爵卓一坐燭臺尉二坐黃紅紬床巾袱屬及苧布揮巾照例等待是遣黃漆小圓盤二竹大圓盤五竹紅漆小圓盤二竹大圓盤二竹黃假函十五坐紅假函五坐龍

樽臺具六坐砂樽蓋具五坐砂甁十坐砂盞臺具二十坐砂楪匙五竹砂湯器四竹砂茶鍾臺具四坐砂茶罐四坐常湯器三竹別紋拜席二十立當日待開門各其司員役領率進排于致中門近處是如可仍爲撤排爲旀每習儀時依此擧行事 排設房書房色 尙衣司典膳司

右甘結今此進宴敎是時勅任官以上問安進字擧案議政府宮內府捧納本廳事下令敎是置今月初十日內收納以爲床排磨鍊之地事 議政府 宮內府

右甘結今此內進宴敎是時排設所用大燭臺八雙小燭臺五雙依例備待以爲今月初五日內習儀爲始入用之地事 排設房

右甘結今此內進宴敎是時畫龍大燭臺一雙預先措備

以爲排設之地事排設房

右甘結今此外進宴教是時習儀初度今月初三日二度初六日本廳良中設行是如乎　御座排設書案五峯屛交椅具侍座排設書案書屛方席具殿庭版位排設及高足床黃朱漆盤與應用器皿各該司各其日未明等待于本廳事排設房 書房色 尙衣司 典膳司

辛丑七月初二日

右甘結今此內進宴教是時大燭臺維結紅木二疋依例備待以爲今月初五日初度習儀爲始入用之地事尙衣司

右甘結外進宴初度習儀今初三日本廳良中設行是如乎黃日傘一柄紅日傘一柄黃繖扇一雙繖扇一雙雙龍赤團扇四柄雙龍黃團扇四柄翠華蓋二柄九龍黃蓋二

柄及奉持忠義衛忠贊衛幷伊日平明等待事（書房色侍從院）

右甘結今初三日外進宴初度習儀時左右掌禮相禮典儀贊儀依例進參事（掌禮院臚唱課）

辛丑七月初四日

右甘結今此內進宴初度習儀今初五日設行於咸寧殿是如乎排設等節照例擧行爲旀便次排設及 大殿儀仗二百二十二柄 皇太子宮儀仗一百三柄 皇太子妃宮儀仗三柄黃紅日傘各一柄黃繖扇一雙繖扇一雙高足床床巾袱屬與大小圓盤器皿等當日待開門等待于致中門外事（排設房書房色侍從院典膳司尙衣司扈衛隊）

辛丑七月初五日

右甘結外進宴二度習儀今初六日設行於本廳良中是

如乎左右掌禮相禮典儀贊儀伊日日出前進叅事 掌禮院 臚唱課

右甘結外進宴三度習儀令十四日咸寧殿依正日例設

行是如乎進止錄事書題依例等待擧行事 議政府 宮內府

辛丑七月初九日

右甘結內外進宴教是時花樽所盛白米二石維結紅絨

絲三甲所優數等待事 典膳司 尙衣司

右甘結外進宴三度習儀令十四日咸寧殿依正日例設

行是如乎侍衛以下各差備及儀仗依例待令爲旀排設

等事各該司照例擧行爲有矣床卓器皿等排設伊日待

開門進排事 排設房 書房色 掖庭署 內侍府 侍從院 典膳司 尙衣司 太僕司 臚唱課 事知廳

右甘結本廳儀節肄習令初十日爲始設行是如乎排設

等節照例擧行爲旀黃紅日傘各一柄黃紅陽繖各一柄

水晶杖金鉞斧各二柄黃繖扇一雙繖扇二雙雙龍赤團扇二雙雙龍黃團扇二雙翠華蓋一雙九龍黃蓋一雙高足床二十坐黃朱漆盤各十立黃紅假函各十隻砂樽砂茶罐砂茶鍾砂楪匙等各種幷逐日等待于本廳事 排設房 書房色

侍從院尙衣 司典膳司

辛丑七月十一日

右甘結令此內進宴敎是時宗親戚臣外賓入叅事下令敎是置依後錄各其司員役分往告課以爲入叅之地爲旀進不進單子明日內修正來納于平成門內熟設所事

景孝殿元帥府議政府宮內府侍講院宗正院敦寧院內部學部軍部農商工部量地衙門漢城府

右甘結令此內進宴敎是時 英親王侍宴位排設依例擧行爲旀十二日十五日二十三日儀節習儀時依例等

侍事排設房

辛丑七月十三日

右甘結今月十四日外進宴三度習儀時進爵宰臣進叅是如乎依後錄各其司員役分往告課依正日例入叅之地事宗正院內部農商工部

辛丑七月二十日

右甘結今此外進宴敎是時不陞殿者入叅別單修正次宮內府主事侍御侍從院主事左右掌禮相禮各差備引儀侍令醫官舉案令二十五日內修正來納于本廳事宮內府太醫院尙衣司侍從院侍御廳掌禮院臚唱課

辛丑七月二十三日

右甘結今此外進宴敎是時應叅人員進不進舉案卽刻

修正來納于內熟設所事 議政府 宮內府

右甘結今此內外進宴敎是時致詞令方內下敎是置陪來本廳次龍亭一坐具揮巾細仗鼓吹卽刻等待于宮內府近處事 侍從院 敎坊司

右甘結今番外進宴敎是時侍衛陪衛軍兵等犒饋物種當內下矣使之領給事下令敎是置奉審舉行事 元帥府 軍部 警部 部𢦤

衛除

辛丑七月二十五日

右甘結今二十六日外進宴敎是時致詞陪進咸寧殿時龍亭一坐具揮巾細仗鼓吹伊日平明等待于掌禮院事 侍從院 敎坊司

辛丑七月二十六日

右甘結今二十七日內進宴敎是時致詞陪進咸寧殿時龍亭一坐具揮巾細仗鼓吹明日待開門等待于掌禮院事 侍從院 敎坊司

辛丑七月二十七日

右甘結今日夜進宴致詞陪進咸寧殿時龍亭一坐具揮巾細仗鼓吹今日申時等待于掌禮院事 侍從院 敎坊司

饌品 附綵花○內進宴饌品器數尺量並自本廳稟令磨鍊擧行饌品單子大殿用黃色 皇太子前 皇太子妃宮並用紅色 英王用粉紅色以眞書列書典膳司內外熟設所自本司奏本奏下啓本啓下措備物種依式擧行

典膳司外熟設所 處所大安門內庭六月二十九日始役設假家二百七間本司擧行自七月十一日熟設監造郞廳別看役及監官牌將員役卯入酉出前期五日晝夜並直堂上前期三日晝夜入直正日設中排設廳於凝春門外牌將雇員同爲擧行

咸寧殿外進宴

大殿進御大卓饌案 二十五器 鍮器內下 磁器本司 黃漆高足饌案十二坐 尙方 各色粳飣餠一

器白米十五斗粘米八斗去皮豆八升實荏子九斗五升生栗八升大棗九升眞油三升實栢子二升辛甘草末四升淸一斗六升桂皮末一兩各色粘

甑餠一器粘米十五斗去皮豆八升實荏子五斗石耳末五升生栗三斗大棗二斗實栢子二升各色助岳花煎

一器粘米十斗辛甘草末五升大棗二斗眞油四斗淸九升實荏子五升實栢子五合桂皮末二兩各色團子雜果餠一

器粘米十二斗去皮豆四斗石耳末五升生栗一斗三升大棗一斗五升淸八升辛甘草末七升實栢子八升桂皮末一兩饅頭果一器

四百立眞末四斗眞油淸各一斗六升黃栗五升大棗六升實栢子三合胡椒末桂皮末各三兩砂糖二圓軟藥果一器五百立眞末四斗眞

油淸各一斗六升實栢子三合胡椒末桂皮末各五分砂糖二圓兩面果一器五百立眞末四斗眞油淸各一斗六升黃栗

靑太茶食一器各一千箇黃栗末靑太末各一斗五升辛甘草末六升淸一斗六升薑粉黑荏子茶食

一器各一千箇薑粉五升菉末一斗黑荏子末一斗五升淸一斗七升實栢子二合紅梅花軟絲果一器六百五十箇粘

米三斗五升粘租七斗酒淸眞油各九升白糖二十五斤芝草三斤紅取油六升雪綿子一兩白梅花軟絲果一器六百五十箇粘

米三斗五升粘租七斗酒淸眞油各九升白糖二十五斤雪綿子一兩栢子軟絲果一器一千箇粘米七斗酒淸眞油各九升

白糖二十七斤實栢子三斗二升雪綿子一兩紅細乾飯軟絲果一器八百箇粘米細乾飯各三斗酒淸眞油各一斗白糖

十斤芝草二斤紅取油五升雪綿子一兩白細乾飯軟絲果一器八百箇粘米細乾飯各三斗酒淸眞油各一斗白糖

十斤雪綿子一兩

紅白細乾飯蓼花一器 紅細乾飯蓼花八百五十箇白細乾飯蓼花七百五十箇眞末四斗五升細乾飯四斗三升眞油一斗白糖十斤鹽四升芝草二斤紅取油五升雪綿子五錢

四色笠帽冰絲果一器 四色笠帽冰絲果各一百箇粘米五斗酒淸眞油各一斗白糖二十斤芝草葛梅各一斤梔子二百箇紅取油二升雪綿子三錢

四色強精一器 四色強精各三百箇粘米三斗五升酒淸眞油各九升白糖十五斤細乾飯一斗五升桂皮末實栢子各二升芝草一斤紅取油二升雪綿子五錢

紅梅花強精一器 一千二百箇粘米三斗粘租六升酒淸眞油各五升白糖八斤芝草三斤紅取油五升雪綿子五錢

白梅花強精一器 一千二百箇粘米三斗粘租六升酒淸眞油各五升白糖八斤雪綿子五錢

砂糖橘餠一器 砂糖一百圓橘餠一百五十圓

龍眼一器 龍眼二十斤

茘枝一器 茘枝二十斤

水正果一器 山查白淸各五合五味子實栢子各一夕

肝煎油花一器 肝十五部木末八升實荏子末五升眞油一斗鹽一升

冬苽花陽炙一器 冬苽花陽炙一千串冬苽五箇牛臀半部猪肉一脚生葱二丹鷄卵一貼菉末鹽艮醬各一升眞油四升蘘古三合生薑五錢胡椒末一兩實荏子末五合實栢子五夕

○床花二十箇 大水波蓮中水波蓮各二箇牧丹花五箇紅桃三枝花各色節花各四箇紅桃別建花三箇

大殿進御饌案十五器鍮器內下𧂭器本司黃漆高足饌案二坐尙方

方藥果一器 二百立眞末四斗眞油淸各一斗六升實栢子三合胡椒末桂皮末各五夕砂糖二圓

茶食果一器 二百立眞末四斗眞油淸各一斗六升胡椒末桂皮末各五夕

實栢子三合砂糖二圓 四色茶食一器一千箇栗末松花黑荏子末蓁末各七升五合淸一斗燕脂一錘子五味子五合 紅
白細漢果一器兩色細漢果各一千二百箇眞末四斗眞油淸各一斗六升芝草一斤紅取油二升白糖二斤雪綿子三錢 紅白
叉手果一器紅白叉手果各三百箇眞末四斗眞油淸各一斗芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢 生梨一器生梨
二百箇 林檎一器林檎八百箇 各色截肉一器洪魚沙魚各五十尾白大口魚七十尾廣魚三十尾文魚五尾
全鰒七十箇官脯十貼片脯烏賊魚各五貼江瑤珠十同搥鰒五同大鰕五十級海帶二十條實栢子一升 雜蒸一器牛肉心肉牛牛部大腸二部昆
者兒一部海蔘十箇全鰒二箇蓁古一合菁根二丹水芹五手鷄卵十箇生葱一本艮醬二合眞油五合眞末二合實栢子實荏子末各一夕 生鮮煎油
花一器秀魚二十尾眞末二斗眞油八升鷄卵二貼鹽五合 胖煎油花一器胖五部蓁末二斗眞油一斗鹽五合 生
蟹煎一器生蟹三百介眞末眞油各一斗鷄卵一貼鹽五合 三色甲膾一器胖領千葉各五部豆太十部實栢子
二夕 各色花陽炙一器牛臀一部桔梗五斗猪脚牛部胖五兩昆者兒五部背骨二部全鰒十箇海蔘三十箇生葱十丹蓁古三合鷄
卵五十箇眞油五升胡椒末二兩實荏子末鹽各一升蓁末實栢子各五夕艮醬二升 軟鷄全體燒一器軟鷄五十首眞油二
升胡椒末五錢實栢子實荏子末各一合生葱三本蒜十本鹽艮醬各一升 ○床花十五箇中水波蓮牧丹花各二箇紅桃三枝花各色節
花各三箇紅桃別建花五箇

大殿進御別行果 十五器鍮器內下磁器本司 饌案左右設挾案四坐倘方

藥飯一器 粘米大棗各五升黃栗三合淸三升眞油五合艮醬一升實栢子二夕桂皮末一錢

五色小軟絲果一器 五色小軟絲果各五百箇粘米一斗七升粘租三斗五升酒淸眞油各四升五合白糖十二斤實栢子一斗芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢

五色鈴强精一器 五色鈴强精十三篩粘米二斗酒淸眞油各四升白糖四斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢

四色甘絲果一器 四色甘絲果十三篩粘米二斗酒淸眞油各六升白糖十二斤芝草葛梅各一斤紅取油二升欝金二兩雪綿子二錢

各色熟實果一器 栗末大棗實栢子各二斗生薑十斤淸一斗白糖五斤胡椒末三兩桂皮末五兩蒜末五升五味子三合臙脂半鍾子

各色糖一器 八寶糖玉春糖推耳糖各十二封水玉糖六斤蜜棗青梅人蔘糖各十封金箋餅十匣榛子糖五花糖各五封御菓子二匣雪糖二封

各色正果一器 蓮根三升生薑十斤桔梗八斗青梅糖三封唐杏仁半封門冬糖莰莧各二封乾葡萄一封白淸二斗

查果一器 查果四百箇

赤梨一器 赤梨七百箇

葡萄一器 葡萄二十朶

霜雪膏一器 生梨三十箇龍腦五分砂糖橘餅各二圓淸二升實栢子二合胡椒一錢

麪一器 木麪三十沙里牛內心肉半半部鷄卵十箇胡椒末一錢實荏子末二夕眞油艮醬各一合

片肉生鮮煎油花一器 陽支頭業脂潤各三部秀魚十尾鷄卵一貼眞油五升眞末一斗鹽三合

牛舌牛囊熟片一器 牛舌十五部牛囊二十部業脂潤五部

軟猪蒸一器 猪肉二脚陳鷄一首藁古三合

海蔘十箇全鰒一箇木耳黃花各一兩菉末菉豆菜各二升眞油五合實栢子艮醬各二夕鷄卵十箇胡椒末監水各二夕 ○床花十四箇
中水波蓮二箇牧丹花紅桃三枝花紅桃別建花各色節花各三箇

大殿進御味數 每味數各七器鍮器內下磁器本司黃漆小圓盤度支部

初味小饅頭果一器 眞末四斗眞油淸各一斗六升黃栗五升大棗七升五合胡椒末三兩桂皮末二兩實栢子三合砂糖二圓 生栗一器 生栗二千箇 牛胎栗片肉一器 牛胎三部業脂潤五部 千葉煎油花一器 千葉十部鷄卵一貼眞油五升眞末一斗鹽五合 全鰒炒一器 全鰒二貼艮醬三升淸二升牛內心肉半部實栢子五合眞油二升胡椒末五錢 猪肉煎油花一器 猪肉兩口菉末五升眞油四升鷄卵一貼鹽三合 醋鷄湯一器 軟鷄一首牛內心肉半部桔梗五錢海蔘十箇全鰒一箇鷄卵十箇大腸二部昆者巽三部藁古艮醬各三夕實栢子一夕 床花七箇 各色節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花五箇 ○二味紅味子一器 眞末四斗眞油淸各一斗芝草二斤紅取油四升白糖二斤 柚子一器 柚子一千箇 生小螺炒一器 生小螺三百箇牛內心肉二斤實栢子艮醬各三合胡椒末五錢 熟卵一器 鷄卵五貼 絡蹄煎油花一器 絡蹄三十級眞油三升眞末一斗鷄卵一貼鹽三合 海蔘煎一器 海蔘三百箇太泡三十篩胡椒末二兩實荏子末五合眞油二升鷄卵一貼鹽五合實栢子三合 完子湯一器 牛內心肉半部太泡十篩眞油一升眞末五合菁根三丹水芹二手海蔘十箇全鰒

一箇䕺古二合昆者巽二部頭骨一部胖領腑化各半半部鷄卵二十箇胡椒末一兩實荏子末三夕艮醬一合實栢子一夕 床花七箇 各色節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花五箇

○三味白梅花強精一器 白梅花強精一千二百箇粘米一斗五升酒清眞油各三升白糖四斤粘租一斗

石榴一器 石榴七百箇

石花煎油花一器 石花五十鉢鷄卵一貼眞末眞油各五升

生鮮紋珠一器 秀魚二十尾鷄卵三十箇䕺古五合石耳一升苦椒一斗菉末五升木耳五兩實栢子二合生葱五本

生鰒膾一器 生鰒二百箇實栢子二合

鮒魚蒸一器 鮒魚十尾秀魚三尾䕺古三合牛內心肉五斤鷄卵二十箇眞油二升木耳三兩黃花二兩昆者巽二部腑化胖領各半半部實荏子末二夕胡椒末五錢艮醬五夕

骨湯一器 頭骨五部牛內心肉半半部鷄卵二十箇全鰒二箇海蔘十箇昆者巽二部腑化半半部菁根三丹水芹五手生葱五本胡椒末五錢實荏子末二夕實栢子一夕艮醬三夕菉末五合

床花七箇 各色節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花五箇

○四味栢子強精一器 栢子強精一千五百箇粘米一斗五升酒清眞油各三升白糖四斤實栢子五升

大棗一器 大棗四斗實栢子三升

胖煎油花一器 胖五部菉末眞油各一斗鹽三升

甘花富一器 秀魚三十尾鷄卵五十箇䕺古四升石耳二升木耳黃花各五兩苦椒菉末各一斗

生蛤膾一器 生蛤十石實栢子一合

海蔘蒸一器 海蔘一百箇牛內心肉半半部䕺古二合全鰒一箇菁根三丹水芹五手昆者巽二部背骨一部鷄卵十箇眞油眞末各五合實栢子一夕胡椒末二錢實荏子末三夕生葱三本艮醬一合

猪胞湯一器 猪胎五部牛內心肉

半半部海蔘十箇全鰒一箇藁古二合菁根三丹水芹五手生葱三本昆者巽二部背骨一部鷄卵十箇眞油眞末各五合實栢子一夕胡椒末二錢實荏子末艮醬各三夕

床花七箇各色節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花五箇 ○五味小茶食果一器眞末四斗眞油淸各一斗六升胡椒末桂皮末各五錢實栢子三合砂糖二圓

實胡桃一器實胡桃六斗

軟鷄煎一器軟鷄三十首眞末七升眞油五升實栢子一合鹽三合

生鰒炒一器生鰒二百箇牛內心肉一部艮醬二升眞油淸各一升實栢子二合

秀魚蒸一器秀魚五尾牛內心肉半半部鷄卵五十箇海蔘十箇全鰒一箇藁古二合眞油眞末各五合艮醬一合

魚饅頭一器秀魚十五尾鷄卵十箇藁古五合石耳二升木耳黃花各五兩苦椒一升猪肉一脚菉末五升實栢子眞油各三合業脂潤一部實荏子末一合生葱二本蒜一本鹽三合

胖熟湯一器胖半部牛內心肉半半部海蔘鷄卵各十箇全鰒一箇藁古一合菁根二丹水芹五手生葱三本昆者巽二部背骨一部眞油三合眞末五合實栢子一夕胡椒末一錢實荏子末二夕艮醬一合

床花七箇各色節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花五箇 ○六味

黃細乾飯強精一器黃細乾飯強精一千二百箇粘米一斗五升酒淸眞油各三升白糖四斤細乾飯二升欝金二兩

實銀杏一器實銀杏六斗

卵裹一器鷄卵一貼業脂潤一部猪肉一脚眞油一升藁古三合實栢子二合胡椒末五錢實荏子末二合生葱三本艮醬一夕

肉饅頭一器胖領千葉牛內心肉各三部猪肉三脚菉豆菉二斗菉末眞油各三升實荏子末實栢子鹽各五合胡椒末二兩

紅蛤蒸一器紅蛤一百箇牛內心肉三斤全鰒一箇海蔘十箇藁古一合昆者巽二部眞油五合實栢子二夕艮醬一合

生

鰒花陽炙一器 生鰒鷄卵各五十箇牛臀一部桔梗四斗生葱十丹全鰒十箇 海蔘三十箇猪脚半部胖五兩昆者巽五部背骨二部蔈古三合眞油五升艮醬二升實荏子末鹽各五夕胡椒末二兩菉末實栢子各一升

搥鰒湯一器 搥鰒三同牛內心肉三斤 海蔘十箇全鰒一箇蔈古一合菁根二丹水芹五手昆者巽二部背骨一部鷄卵十箇眞油眞末各五合生葱三本實栢子一夕胡椒末一錢實荏子末二夕艮醬一合

床花七箇 各色節花紅桃三枝花各 一箇紅桃別建花五箇

○七味白味子一器 眞末四斗眞油一斗清 一斗六升白糖一升

松栢子一器 實栢子四斗

冬苽紋珠一器 冬苽十箇鷄卵二十箇蔈古二合石耳 二升木耳黃花各五兩苦椒一升生葱二本菉末五升實栢子一合

魚菜一器 秀魚十尾菉末五升海蔘三十箇全鰒五箇蔈古石耳 各五合木耳黃花各一兩昆者巽五部䏶化半半部

軟鷄煎油花一器 軟鷄三十首鷄卵一貼眞 油三升眞末五升鹽五合眞油五合實栢子一合胡椒末五錢

牛足炒一器 牛足十隻 艮醬五合

猪肉醬方湯一器 猪肉二脚牛內心肉半半部海蔘十箇 全鰒一箇蔈古一合昆者巽二箇䏶化半半部菁根二丹水芹五手鷄卵十箇白菜一筩胡椒末一錢木耳黃花各一兩眞油五合眞末一升實栢子一夕實荏子末鹽各二夕艮醬一合

床花七箇 各色節花紅桃三枝花各 一箇紅桃別建花五箇

○八味紅細乾飯強精一器 紅細乾飯 強精一千二百箇粘米一斗五升酒清眞油各三升白糖四斤細乾飯二升芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢

黃栗一器 黃栗 四斗

足餠一器 牛足二十隻陳鷄三首鷄卵二十箇蔈古 一升苦椒一合實栢子五合胖領半部

各色菜膾一器 牛臀牛內 心肉各二

部千葉五部豆太十部胖領三部木耳黃花各三兩藁古三合生梨十箇臙脂半鍾子海蔘全鰒各十箇菁根五丹眞油五升胡椒末五兩實栢子實荏子末各五合生葱十本蒜五本

絡蹄花陽炙一器 絡蹄十級牛臂一部桔梗三斗藁古三合全鰒五箇海蔘二十箇鷄卵三十箇眞油三升艮醬一升實荏子末五合生葱一丹胡椒末一兩實栢子一合鹽三夕

軟鷄炒一器 軟鷄三十首牛內心肉五斤實栢子三合艮醬五合眞油二升胡椒末一兩

苽制湯一器 青苽五十箇牛內心肉三斤海蔘十箇全鰒一箇藁古二合菁根二丹水芹五手昆者巽二部䏚化半半部大腸二部背骨一部鷄卵十箇眞油五合生葱三本實栢子一夕胡椒末二錢實荏子末三夕艮醬一合

床花七箇 各色節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花五箇

○九味軟杏仁果一器 眞末四斗眞油淸各一斗六升

山査一器 山査四斗

生蛤煎油花一器 生蛤十石鷄卵一貼眞油五升眞末一斗

䏚化炒一器 䏚化十部牛內心肉五斤艮醬一升眞油二升胡椒末一兩實栢子三合淸一升

餠匙一器 眞末五升牛內心肉二部猪肉半脚陳鷄二首眞油一升艮醬五合生薑胡椒末各一錢生葱一丹實栢子一合

魚花陽炙一器 秀魚五尾鷄卵二十箇菉末二升生薑一兩藁古實栢子各五夕眞油一升艮醬四合胡椒末五錢

七技湯一器 陳鷄二首牛內心肉三斤海蔘十箇全鰒一箇藁古二合菁根二丹水芹五手昆者巽二部䏚化半半部背骨一部鷄卵十箇眞油眞末各五合實荏子末二夕艮醬一合白菜一箇生葱三本實栢子二夕胡椒末二錢猪背心肉二部鹽一合

床花七箇 各色節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花五箇

大殿進御鹽水一器磁器本司黃漆小圓盤度支部 鹽水一器白鹽一合

大殿進御小膳二器磁器本司黃漆小圓盤度支部 牛肉熟片一器陽支頭十部 羊肉熟片一器羊五口 ○床花二箇月桂花二箇

大殿進御大膳二器盤器同小膳 猪肉熟片一器猪四口 鷄肉熟片一器陳鷄五十首 ○床花二箇月桂花二箇

大殿進湯一器盤器同進鹽水 龍鳳湯一器鮒魚十尾陳鷄二首牛内心肉半半部全鰒一箇海蔘十箇蕈古二合昆者巽二部菁根二丹水芹五手生葱二本鷄卵三十箇眞油眞末各五合實栢子艮醬各一合胡椒末二錢

大殿進饅頭一器盤器同進湯 饅頭一器牛内心肉半半部胡椒末二錢木末艮醬各五合猪肉半脚軟鷄一首菉豆菜五升蕈古實荏子末各三合生葱一丹眞油一升實栢子一合

大殿進茶一器銀茶罐銀茶鍾内下黃漆小圓盤度支部 雀舌茶一器太醫院煎待

皇太子宮進饌案十五器鍮器内下磁器本司朱漆低足饌案九坐尙方 各色粳甑餠一器白米十五斗粘米八斗去皮豆八升實荏子九斗二升生栗大棗各八升桂皮末一兩眞油實栢子各二升辛甘草末四升淸一斗六升 各色助岳

花煎團子餠一器粘米十一斗去皮豆二斗實荏子二升五合眞油二斗清八升五合生栗七升五合大棗一斗七升五合石耳末二升五合辛甘草末六升實栢子四升二合五夕桂皮末一兩五錢 方藥果一器眞末四斗眞油淸各一斗六升砂糖二圓胡椒末桂皮末各五夕實栢子三合 四色茶食一器黃栗末松花黑荏子菉末各七升五合淸一斗五味子五合臙脂一鍾子 四色笠帽冰絲果一器笠帽冰絲果各一百箇粘米五斗酒淸眞油各一斗白糖二十斤芝草葛梅各一斤梔子二百箇紅取油二升雪綿子三錢 紅白細乾飯強精一器紅白細乾飯強精各四百箇粘米三斗酒淸眞油各六升白糖十二斤細乾飯一斗三升芝草一斤紅取油二升雪綿子五錢 生梨一器生梨二百箇 林檎一器林檎八百箇 生栗一器生栗二千箇 大棗一器大棗四斗實栢子三升 水正果一器山查淸各五合五味子實栢子各一夕 雜湯一器牛內心肉半半部昆者巽二部胖五兩頭骨一部全鰒三箇海蔘五箇薹古一合鷄卵十箇靑根二丹水芹三手生葱五本菉末眞末艮醬各三合眞油五合實栢子五夕胡椒末五錢 各色截肉一器洪魚沙魚各五十尾白大口魚七十尾廣魚三十尾文魚五尾全鰒七十箇官脯十貼片脯烏賊魚各五貼江瑤珠一同搥鰒五同乾大鰕五十級海帶一十條實栢子一升 生鮮煎油花一器秀魚二十尾眞油八升眞末二斗鷄卵二貼鹽五合 各色花陽炙一器牛臀一部桔梗五斗生葱十丹全鰒十箇海蔘三十箇薹古三合猪肉半脚胖五兩昆者巽五部背骨二部鷄卵五十箇實荏子末鹽各一升眞油五升艮醬二升胡椒末二兩實栢子五夕 ○床花十五箇中水波蓮牧丹花各二箇紅桃三枝花各色節

花各三箇紅桃
別建花五箇

皇太子宮進別行果十七器 鍮器內下磁器本司饌案左右設挾案四坐尙方

藥飯一器 粘米大棗各五升黃栗三合淸三升眞油五合艮醬一升實栢子二夕桂皮末一錢

饅頭果一器 眞末四斗眞油淸各一斗六升實栢子三合大棗六升黃栗五升胡椒末桂皮末各三兩砂糖二圓

三色梅花軟絲果一器 紅梅花軟絲果二百五十箇白梅花黃梅花軟絲果各二百箇粘米三斗五升粘租七斗酒淸眞油各九升白糖二十五斤芝草三斤欝金五兩紅取油六升雪綿子一兩

五色小軟絲果一器 五色小軟絲果各五百箇粘米一斗七升粘租三斗五升酒淸眞油各四升五合白糖十二斤實栢子一斗芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢

五色鈴強精一器 五色鈴強精十三篩粘米二斗酒淸眞油各四升白糖四斤實荏子黑荏子末辛甘草末細乾飯各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢

四色甘絲果一器 四色甘絲果十三篩粘米二斗酒淸眞油各六升白糖十二斤芝草葛梅各一斤紅取油二升欝金二兩雪綿子二錢

各色熟實果一器 栗末大棗實栢子各二斗生薑十斤淸一斗白糖五斤胡椒末三兩桂皮末五兩蓀末五升五味子三合臙脂半鍾子

各色糖一器 八寶糖玉春糖推耳糖各十二封氷玉糖六斤蜜棗人蔘糖青梅糖各十封金箋餠十匣榛子糖五花糖各五封御菓子二匣雪糖二封

各色正果一器 蓮根三升生薑十斤桔梗八斗青梅糖三封唐杏仁半封門冬糖莰莧各二封乾葡萄一封淸二斗

赤梨一器 赤梨七百箇

查果一器 查果四百箇

葡萄一器 葡萄二十朶

麵一

器木麵三十沙里牛內心肉半半部鷄卵十箇胡椒末一錢實荏子末二夕眞油艮醬各一合 片肉生鮮煎油花一器牛舌十五部牛囊二十部業脂
陽支頭業脂潤各三部秀魚十尾鷄卵一貼眞油五升眞末一斗鹽三合 牛舌牛囊熟片一器
潤五部 兒猪蒸一器猪肉二脚陳鷄一首藁古三合海蔘鷄卵各十箇全鰒一箇木耳黃花各一兩菉末菉豆菜各二升眞油五合實栢
子艮醬各二夕胡椒末二錢鹽二夕 霜雪膏一器生梨三十箇龍腦五分砂糖橘餠各二圓淸二升實栢子二合胡椒一錢 ○床
花十五箇中水波蓮二箇牧丹花各色節花紅桃別建花各三箇紅桃三枝花四箇

皇太子宮進味數每味數各七器鍮器內下磁器本司朱漆小圓盤度支部 初味茶食果一器
眞末四斗眞油淸各一斗六升胡椒末桂皮末各五錢實栢子三合砂糖二圓 石榴一器石榴七百箇 生蛤膾一器生蛤
十石實栢子一合 生鰒炒一器生鰒二百箇牛內心肉一部艮醬二升眞油淸各一升實栢子二合 海蔘蒸一器
海蔘一百箇牛內心肉半半部藁古二合全鰒一箇菁根三丹水芹五手昆者巽二部背骨一部鷄卵十箇眞油眞末各五合實栢子一夕胡椒末二錢實荏子末三夕生葱
三本艮醬一合 䑋煎油花一器䑋五部菉末一斗眞油九升鹽三升 醋鷄湯一器軟鷄一首牛內心肉半半
部桔梗五合海蔘十箇全鰒一箇大腸昆者巽各二部鷄卵十箇藁古艮醬各三夕實栢子一夕 床花三箇各色節花紅桃三枝花紅桃別建花
各一箇 ○二味四色強精一器四色強精各三百箇粘米三斗五升酒淸眞油各九升白糖十五斤細乾飯一斗五

升辛甘草末實栢子各二升芝草一斤紅取油二升雪綿子五錢

柚子一器 柚子一千箇

生鰒膾一器 生鰒二百箇實栢子二合

生小螺炒一器 生小螺三百箇牛內心肉二斤實栢子艮醬各三合胡椒末五錢

紅蛤蒸一器 紅蛤一百箇牛內心肉三斤全鰒一箇海蔘十箇藁古艮醬各一合昆者巽二部眞油五合實栢子二夕

千葉煎油花一器 千葉十部鷄卵一貼眞油五升眞末一斗鹽五合

完子湯一器 牛內心肉半部太泡十箇眞油一升眞末五合菁根三丹水芹三手海蔘十箇全鰒一箇藁古二合昆者巽二部頭骨一部胖領䐈化各半半部鷄卵二十箇胡椒末一兩實荏子末三夕艮醬一合實栢子一夕

𢊍花三箇 各色節花紅桃三枝花紅桃別建花各一箇

○三味紅白細漢果一器 兩色細漢果各一千二百箇眞末四斗眞油淸各一斗六升芝草一斤紅取油二升白糖二斤雪綿子三錢

荔枝一器 荔枝二十斤

三色甲膾一器 胖領千葉各五部豆太十部實栢子二夕

牛足炒一器 牛足十箇艮醬眞油各五合實栢子一合胡椒末五錢

生蟹煎一器 生蟹三百箇眞末眞油各一斗鷄卵一貼鹽二升

骨煎油花一器 頭骨二十部鷄卵五十箇眞末一升五合眞油二升

錦鱗魚湯一器 錦鱗魚十尾牛內心肉䐈化各半半部鷄卵二十箇全鰒一箇海蔘十箇昆者巽二部菁根三丹水芹五手生葱五本胡椒末五錢實栢子一夕艮醬三夕菉末五合

𢊍花三箇 各色節花紅桃三枝花紅桃別建花各一箇

○四味紅白細乾飯蔘花一器 紅細乾飯蔘花八百五十箇白細乾飯蔘花七百三十箇眞末四斗五升眞油一斗白糖十斤芝草二斤紅取油五升雪綿子五錢

龍眼一

器龍眼二十斤 秀魚蒸一器秀魚五尾牛內心肉半半部鷄卵五十箇海蔘十箇全鰒一箇蕈古二合眞油眞末各五合艮醬一合
䑋煎油花一器䑋五部菉末眞油各一斗鹽三升 絡蹄煎油花一器絡蹄三十級眞油三升眞末一
斗鷄卵一貼鹽三合 魚花陽炙一器秀魚五尾鷄卵二十箇菉末二升生薑一兩蕈古實栢子各五夕眞油一升艮醬四合胡椒末五錢
猪胞湯一器猪胎五部牛內心肉半半部海蔘鷄卵各十箇全鰒一箇蕈古二合菁根三丹水芹五手生葱三本昆者巽二部背骨一部眞油眞
末各五合實栢子一夕胡椒末二錢實荏子末艮醬各三夕 床花三箇各色節花紅桃三枝花紅桃別建花各一箇 ○五味紅
白細乾飯軟絲果一器紅白細乾飯軟絲果各四百箇粘米細乾飯各三斗酒淸眞油各一斗白糖十斤芝草一斤紅取油
二升雪綿子五錢 黃栗一器通黃栗四斗 鮒魚蒸一器鮒魚十尾秀魚三尾蕈古三合牛內心肉五斤鷄卵二十箇眞
油二升木耳三兩黃花二兩昆者巽二部腑化䑋領各半半部實荏子末二夕胡椒末五錢艮醬五夕 軟鷄煎一器軟鷄三十首菉末七
升眞油五升實栢子一合鹽三合 猪肉煎油花一器猪肉兩口菉末五升眞油四升鷄卵一貼鹽三合 絡蹄花
陽炙一器絡蹄十級牛臀一部眞油三升桔梗三斗蕈古實荏子末各五合全鰒五箇海蔘二十箇鷄卵三十箇生葱一丹艮醬一升胡椒末一兩實栢
子一合鹽三夕 䑋熟湯一器䑋半部牛內心肉半半部海蔘十箇全鰒一箇蕈古艮醬各一合菁根二丹水芹五手生葱三本昆者巽二部背骨
一部鷄卵十箇眞末五合實栢子一夕胡椒末一錢五分實荏子末二夕 床花三箇各色節花紅桃三枝花紅桃別建花各一箇 ○六

味紅梅花強精一器 紅梅花強精一千二百箇粘米三斗粘租六斗酒清眞油各五升白糖八斤芝草三斤紅取油五升雪綿子五錢

銀杏一器 實銀杏六斗

雜蒸一器 牛內心肉半半部大腸一部昆者巽一部海蔘鷄卵各十箇全鰒一箇葉古眞末艮醬各二合菁根二丹水芹五手生葱一本眞油五合實栢子實荏子末各一夕

足餠一器 牛足兩隻陳鷄三首鷄卵二十箇葉古一升苦椒一合實栢子五合胖半部

生鮮紋珠一器 秀魚二十尾鷄卵三十箇葉古五合石耳一升苦椒一斗菉末五升木耳五兩實栢子二合生葱五本

軟鷄全體燒一器 軟鷄五十首眞油二升胡椒末五升生葱三本實栢子實荏子末各一合

骨湯一器 頭骨五部牛內心肉脇化各半半部鷄卵二十箇全鰒二箇海蔘十箇昆者巽二部菁根三丹水芹五手生葱五本胡椒末五錢實荏子末二夕實栢子一夕菉末五合艮醬三夕

床花三箇 各色節花紅桃三枝花紅桃別建花各一箇

○七味栢子強精一器 栢子強精一千五百箇粘米一斗五升酒清眞油各三斗白糖四斤實栢子五升

胡桃一器 實胡桃六斗

甘花富一器 秀魚三十尾鷄卵五十箇葉古四升石耳二升黃花木耳各五兩苦椒菉末各一斗實栢子二合眞油五合

卵裹一器 鷄卵一貼業脂潤一部猪肉一脚眞油一升葉古實栢子各三合胡椒末五錢實荏子末二合生葱三本艮醬一夕

冬菰紋珠一器 冬菰十箇鷄卵二十箇葉古二合石耳二升木耳黃花各五兩苦椒一升生葱二本菉末五升實荏子末一合

軟鷄煎油花一器 軟鷄三十首鷄卵一貼眞油三升眞末五升鹽五合

猪肉醬方湯一器 猪肉二脚牛內心肉半半部海蔘鷄卵各十箇全鰒一箇白菜一箭胡椒末一錢木耳黃花各一兩眞末一升眞油

五合實栢子一夕實荏子末鹽各二夕艮醬一合 床花三箇 各色節花紅桃三枝花紅桃別建花各一箇 ○八味軟杏

仁果一器 眞末四斗眞油淸各一斗六升 山査一器 山査四斗 軟鷄炒一器 軟鷄三十首牛內心肉五斤實栢子三合艮醬五合眞油二升胡椒末一兩

各色菜膾一器 牛臀牛內心肉各二部千葉五部豆太十部胖領三部木耳黃花各三兩蔈古三箇菁根五丹眞油五升胡椒末五合生梨全鰒海蔘各十箇實栢子胡椒末各五合生葱十本蒜五本臙脂半鍾子

魚饅頭一器 秀魚十五尾鷄卵十箇蔈古五合石耳一升木耳黃花各五兩苦椒一升猪肉一脚菉末五升實栢子眞油鹽各三合業脂潤一部實荏子末一合生葱二本蒜一本

生蛤煎油花一器 生蛤十石鷄卵一貼眞油五升眞末一斗 搥鰒湯一器 搥鰒三同牛內心肉三斤海蔘鷄卵各十箇全鰒一箇蔈古艮醬各一合菁根二丹水芹五手昆者巽二部背骨一部眞油眞末各五合生葱三本實栢子一夕胡椒末一錢實荏子末二夕

床花三箇 各色節花紅桃三枝花紅桃別建花各一箇 ○九味白梅花強精一器 白梅花強精一千二百箇粘米三斗粘租六升酒淸眞油各五升白糖八斤雪綿子五錢

松栢子一器 實栢子四斗 腑化炒一器 腑化十部牛內心肉五斤艮醬一升眞油二升胡椒末一兩實栢子三合淸一升

餅匙一器 眞末五升牛內心肉二部猪肉半脚陳鷄二首眞油一升艮醬五合生薑胡椒末各一錢生葱一丹實栢子一合

魚菜一器 秀魚十尾菉末桔梗各五升海蔘三十箇全鰒五箇蔈古石耳各五合木耳黃花各一兩昆者巽五部腑化半半部鷄卵十箇實栢子一合

肉饅頭一器 胖領千葉牛內心肉各三部猪肉二脚菉末眞油各三升菉豆菜二

斗實荏子末鹽實栢子各五
合眞末三升胡椒末二兩

苽制湯一器 青苽五十箇牛內心肉三斤海蔘 鷄卵各十箇眞油眞末各五合菁
根二丹水芹五手昆者巽大腸各二部腑化半半部背骨一部全鰒一箇
藁古二合生葱三本實栢子一夕胡椒末二錢實荏子末三夕艮醬一合 床花三
箇各色節花紅桃三枝花 紅桃別建花各一箇

皇太子宮進鹽水 一器鹽水盤器並同 大殿進鹽水

皇太子宮進小膳 器數饌品盤器床花並同 大殿進小膳

皇太子宮進大膳 器數饌品盤器床花並同 大殿進大膳

皇太子宮進湯 一器饌品盤器並同 大殿進湯

皇太子宮進饅頭 一器饌品盤器並同 大殿進饅頭

皇太子宮進茶 一器茶品盤器並同 大殿進茶

參宴諸臣宴床

外宣床八百床 每床各十五器磁器黑漆圓盤本司 各色餠一器 白豆粳甑餠白米二升五合粘米二合去皮豆
五合生栗大棗各二夕荏子粳甑餠白米二升五合粘米二合白荏子五合生栗大棗
各二夕辛甘草粳甑餠白米二升五合粘米二合辛甘草末一合生栗大棗各二夕清

三合眞油五夕實栢子一夕蜜雪只白米二升五合粘米淸各二合生栗大棗各二夕
眞油五夕荏子粘甑餠粘米三升實荏子六合生栗太棗各二夕兩色助岳粘米三合
大棗辛甘草末各一合實荏子五夕眞油淸各一合五夕桂皮末一夕靑艾團子餠
粘米三合去皮豆一合五夕辛甘草末一合淸五夕生栗大棗各二夕實栢子一夕

藥飯一器 粘米大棗淸各二合眞油艮醬各二夕黃栗實栢子桂皮末各一夕

茶食果五色茶食一器 眞末四升眞油淸各一升六合實栢子一夕黃栗末松花黑荏子菉末各三合靑太末二合五夕辛甘草末一合五味子五夕淸一升五合臙脂半半鍾子

三色笠帽冰絲果五色强精一器 三色笠帽冰絲果五十箇五色强精一百箇粘米六升酒淸眞油各二升白糖二斤細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各一升松花五合芝草葛梅各五錢紅取油二合雪綿子五錢

紅白細乾飯蓼花一器 紅白細乾飯蓼花各一百五十箇眞末八升細乾飯五升眞油五升白糖一斤芝草四兩紅取油五合雪綿子五分鹽二合

各色正果一器 蓮根五合生薑桔梗各半斤靑梅糖門冬糖菰莧各五錢唐杏仁一兩淸二升山查一合

生梨林檎赤梨僧桃葡萄一器 生梨十箇赤梨林檎僧桃各三十箇葡萄半朶

花菜一器 生梨一箇淸一合實栢子五味子各一夕

麵一器 木麵二十沙里牛肉心肉半半斤鷄卵二箇眞油實荏子末胡椒末各一夕艮醬二夕

各色花陽炙一器 桔梗五升牛臀一脚胖胡椒末各一兩背骨半部全鰒一箇海蔘五箇生葱一丹鷄卵二箇眞油實荏子末艮醬各一升實栢子一夕

雜湯一器 牛內心肉半半斤菁根半丹水芹二手海蔘鷄卵各二箇全鰒半半箇昆著與大腸各五斤猪肉十分半部胖領觧化各二兩艮醬二夕生葱一本胡椒末眞油蕈古各一夕

片肉煎油

花一器陽支頭十分一秀魚一尾眞油眞末各五合猪肉四分一脚鷄卵十五箇鹽一夕 沉菜一器青根一箇水芹一丹生葱一丹苗椒五箇蒜半本鹽一夕 白淸一器白淸二合 醋醬一器艮醬一夕醋二夕實栢子一夕 ○床花八箇牧丹花一箇紅桃三枝花紅桃別建花各二箇紅桃間花三箇

不陞殿着床五百床每床各十三器磁器黑漆圓盤本司 各色餠一器白豆粳甑餠白米一升五合生粟一夕粘米大棗各一合去皮豆五合荏子粳甑餠白米一升五合實荏子三合粘米一合生粟大棗各二夕辛甘草粳甑餠白米一升粘米辛甘草末各一合生粟大棗各一夕淸一合眞油五夕荏子粘甑餠粘米一升五合生粟大棗各二夕實荏子五合兩色助岳粘米二合實荏子末辛甘草末各三夕眞油大棗各一合淸五夕桂皮末一錢青艾團子餠粘米二合辛甘草末去皮豆各一合淸五夕生粟大棗實栢子各一夕 茶食果五色茶食一器眞末三升眞油一升二合實栢子一夕黃栗末松花黑荏子菉末青太末各二合辛甘草末五夕臙脂五分一鍾子五味子二夕淸二升四合 紅白細乾飯軟

絲果各色強精一器紅白細乾飯軟絲果五十箇各色強精七十箇粘米六升酒淸眞油各二升白糖二斤細乾飯二合雪綿子五錢實荏子辛甘草末各二升絲花五合芝草五錢紅取油二合雪綿子五錢 紅白細乾飯蓼花一器紅白細乾飯蓼花各一百箇 生梨赤梨僋桃葡萄一器生梨七箇赤梨三十箇僋桃二十箇葡萄半半朶 花菜一器生梨一箇實栢子五味子各一夕淸一合 麪一器木麪二十沙里鷄卵二箇實荏子末眞油各一夕牛內心肉半半斤胡椒末五分艮醬二夕

雜湯一器 牛內心肉半半部大腸昆者巽各半部鷄卵二箇生葱二本藁古胡椒末艮醬眞末實荏子末各一夕膴化二十分一胖三錢全鰒半半箇菁
根一丹 片肉生鮮煎油花一器 陽支頭六分一秀魚半尾猪肉五分一脚鷄卵十箇眞油四合鹽一夕 各
色花陽炙一器 桔梗二升牛內心肉二斤生葱半丹胡椒末四錢眞油實荏子末艮醬各四合 沉菜一器 菁根一箇水芹
一手生葱一本苦椒五箇蒜半本鹽一夕 白清一器 白淸二合 醋醬一器 艮醬一夕醋二夕實柏子半夕 ○床
花六箇 牧丹花紅桃別建花紅桃三枝花各一箇紅桃間花三箇
別宣床二百床 每床各十二器磁器黑漆圓盤本司 各色餠一器 白豆粳甑餠白米一升去皮豆三合生栗大棗
各半夕荏子粳甑餠白米一升粘米一合實荏子三合大棗生栗各一夕辛甘草粳甑餠白米一升粘米一合生栗大棗各一夕辛甘草末五夕淸一合眞油五合荏子粘甑
餠粘米一升實荏子五夕生栗大棗各一夕兩色助岳粘米一合五夕大棗一合實荏子二錢眞油一合一夕辛甘草末二夕淸五夕靑艾團子餠粘米一合五夕去皮豆七
夕黃栗實柏子各半夕辛甘草末淸大棗各五夕 茶食果各色茶食一器 眞末二升眞油淸各一升實柏子半夕黃栗末
松花菉末黑荏子靑太末各一合辛甘草末二夕淸一升二合臙脂五分一鍾子五味子一夕 紅白細乾飯軟絲果各色
强精一器 紅細乾飯白細乾飯軟絲果各二十箇各色强精五十箇粘米五升酒淸眞油各一升五合白糖一斤八兩細乾飯實荏子辛甘草末各一升
五合松花三合芝草三錢紅取油一合五夕紫綿子三錢 紅白細乾飯蓼花一器 紅白細乾飯蓼花各七十五箇眞末

四升細乾飯三升眞油二升五合白糖八兩芝草二兩紅取油二合五夕鹽一合 **生梨赤梨僧桃林檎一器** 生梨五箇赤梨僧桃林檎各十箇 **花菜一器** 生梨一箇清一合實栢子五味子各五夕 **麵一器** 木麵二十沙里牛內心肉半半斤鷄卵二箇胡椒末一分實荏子末眞油各一夕艮醬二夕 **雜湯一器** 牛內心肉半半斤昆者巽大腸各半部腑化二十分一胖三錢背骨三分一海蔘鷄卵各二箇菁根一丹水芹二手生葱二本全鰒半半箇藁古眞末眞油實荏子末各一夕胡椒末一分艮醬二夕 **片肉生鮮煎油花一器** 陽支頭猪肉各十分一脚秀魚半尾鷄卵八箇眞油三合眞末五合鹽一夕 **花陽炙一器** 桔梗二升牛內心肉二斤生葱半丹胡椒末四錢眞油實荏子末艮醬各四合 **沉菜一器** 菁根一箇水芹一手生葱一本苦椒五箇蒜半本鹽一夕 **醋醬一器** 艮醬一勺醋二夕實栢子一夕 **○床花六箇** 牧丹花一箇紅桃間花三箇紅桃别建花二箇

之次床一百床 每床各十器饌品盤器床花同別宣床而減紅白細乾飯蓼花一器花菜一器

叅班諸臣宣醞床

諸臣各清酒一盞黃大口魚一尾

侍衛陪衛各差備及典樂以下樂工等賜饌

日傘差備二人各差備忠贊衛五十五人隅板只二侍從

院雇員三人隅板只一巡檢隅板只四別監隅板只四武
藝別監隅板只四門旗手隅板只二兵丁隅板只十二樂
師隅板只一典樂隅板只一歌者隅板只一樂工隅板只
二兼内吹隅板只一舞童隅板只四議政府雇員隅板只
一宮内府雇員隅板只一使令隅板只一太醫院雇員隅
板只一進宴廳書題隅板只一儀註所雇員隅板只一會
計院雇員隅板只一秘書院掌務員以下隅板只一春桂
坊掌務員以下隅板只一尚衣司雇員隅板只一　景孝
殿水刺間飯監以下隅板只一本司使令隅板只二使喚
旗手隅板只二使喚隅板只三通禮院雇員隅板只一近
仗軍士隅板只一以上隅板只五十九各麪一東海各色
餅各色強精冰絲果軟絲果蓼花赤梨僧桃生栗猪肉牛

頭花陽炙淸醋醬

侍衛陪衛各差備軍及元帥府各隊將官以下兵丁與警部宮內署警務官以下巡檢饋饌

正輦陪六十名副輦陪三十名玉轎陪二十五名陽繖軍十五名燈籠軍五十五名儀仗軍五百三十九名四人轎軍二十名四人藍輿軍二十名庫直一名近仗軍士四名輦輿陪四十名轎子陪十五名使令四名水工二名元帥府一百八十三人武官學校五百七十五人侍衛一隊一千二十九人二隊一千三十六人三隊一千二十九人砲兵隊三百十五人親衛一隊一千三十六人二三隊各一千二十九人憲兵隊三百八十一人騎兵隊一百五人軍樂隊五十一人徽上平壤一二隊各一千二十九人警部

一千二百七十四人宮內署四百十二人扈衛隊八百四十一人以上一萬三千二百十三人各錢六錢

內熟設所 處所平成門內進饌時假家一百五十間仍用七月初七日設御床所假家二十四間本廳舉行自十一日熟設郞廳以下別看役牌將員役輪回入直前期三日晝夜並直堂上前期三日輪回入直正日設中排設廳於凝春門外以便進止

咸寧殿正日內進宴

大殿進御饌案 八十三器鍮器磁器本廳黃漆高足饌案十二坐尙方

各色粳甑餠一器 高一尺五寸白豆粳甑餠白米一斗六升粘米四升去皮豆一斗二升五合大棗生栗各五升菉豆粳甑餠白米一斗六升粘米四升菉豆一斗二升五合大棗生栗各五升五合石耳粳甑餠白米一斗六升粘米四升石耳末大棗生栗淸各五升實栢子一升二合五夕實荏子七升五合辛甘草雪只白米一斗六升粘米四升辛甘草末七升五合大棗生栗淸各五升實栢子一升二合五夕眞油二合五夕蜜雪只白米一斗六升粘米四升大棗生栗淸各五升實栢子二升二合五夕眞油二合五夕白雪只白米一斗六升粘米四升石耳大棗生栗各五升眞油二合五夕

各色粘甑餠一器 高一尺五寸白豆粘甑餠粘米二斗去皮豆一斗二升五合大棗生棗各五升荏子粘甑餠粘米二斗菉豆一斗二升五合大棗生栗各五升實荏子七升五合大棗生栗各五升實栢子二合五夕辛甘草粘甑餠粘米一斗辛甘草末七升五合大棗生栗淸各五升實荏子七升五合實栢子二合五夕炒豆粘甑餠粘米二斗去皮豆一斗二升五合大棗生栗淸各五升實栢子二合五

一夕厚餠粘米去皮豆各二斗大棗生栗各五升淸七升五合實栢子二合五夕桂皮末三夕

各色助岳花煎一器 高一尺五寸各色助岳粘米十斗實荏子大棗甘苔末各一斗二升五合梔子一百二十五箇淸一斗八升七合五夕眞油三斗七升五合桂皮末實栢子各二合五夕花煎粘米二斗眞油七升五合淸三升七合五夕桂皮末實栢子各七合五夕

各色團子餠一器 高一尺五寸各色團子粘米八斗實荏子末辛甘草末各三斗大棗生栗各二斗淸一斗石耳團子粘米四斗石耳末一斗五升實栢子二斗五升淸五升桂皮末五夕

藥飯一器 粘米大棗各一斗黃栗眞油各一升艮醬三合淸三升實栢子一合桂皮末一夕

乾麵一器 木麵五十沙里

大藥果一器 高一尺五寸二百立眞末五斗眞油淸各二斗砂糖二圓胡椒末桂皮末各三夕實栢子三合

大茶食果一器 高一尺五寸二百五十立眞末五斗眞油淸各二斗砂糖二圓實栢子三合桂皮末胡椒末各三夕

大饅頭果一器 高一尺五寸二百五十立眞末五斗眞油淸各二斗砂糖二圓黃栗大棗各一斗實栢子三合桂皮末胡椒末各二合

栗末黑荏子茶食一器 高一尺五寸一千五百箇黃栗末二斗五升黑荏子三斗五升淸一斗八升

松花菉末茶食一器 高一尺五寸一千二百五十箇松花菉末各二斗五升淸一斗五升五味子二升五合臙脂二鍾子半

靑太桂薑茶食一器 高一尺五寸一千二百五十箇靑太末薑粉各二斗五升辛甘草末五升桂皮末四合淸一斗五升

紅白梅花軟絲果一器 高一尺五寸紅白梅花軟絲果各四百箇粘米三斗粘租六斗酒淸眞油各七升白糖八斤芝草三斤紅取油五升雪綿子五錢

栢子軟絲果一器 高一尺五寸栢子軟絲果八百箇粘米三斗酒淸眞油各七升

白糖八斤實栢子三斗雪綿子五錢

桂栢強精一器 高一尺五寸桂栢強精各七百五十箇粘米五斗酒清眞油各一斗白糖八斤桂皮末七升實栢子八升雪綿子五錢

紅細乾飯強精一器 高一尺五寸紅細乾飯強精一千五百箇粘米細乾飯各二斗五升酒清眞油各六升白糖八斤芝草二斤紅取油三升雪綿子五錢

白細乾飯強精一器 高一尺五寸白細乾飯強精一千五百箇粘米細乾飯各二斗五升酒清眞油各六升白糖八斤雪綿子五錢

五色強精一器 高一尺五寸五色強精一千五百箇粘米二斗五升酒清眞油各六升白糖八斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各五升松花二升五合芝草十四兩紅取油一升雪綿子一錢五分

五色鈴強精一器 高一尺五寸五色鈴強精各三篩粘米二斗五升酒清眞油各六升白糖八斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各五升松花二升五合芝草十四兩紅取油一升雪綿子一錢五分

紅白笠帽冰絲果一器 高一尺五寸紅白笠帽冰絲果各二百箇粘米四斗酒清眞油各一斗白糖二十斤芝草十四兩紅取油一升五合雪綿子三錢

青黃笠帽冰絲果一器 高一尺五寸青黃笠帽冰絲果各二百箇粘米四斗酒清眞油各一斗白糖二十斤葛梅十四兩青取油一升五合梔子二百箇雪綿子三錢

栢子強精一器 高一尺五寸栢子強精一千五百箇粘米二斗五升酒清眞油各六升白糖八斤實栢子一斗五升雪綿子三錢

紅白梅花強精一器 高一尺五寸紅白梅花強精各七百五十箇粘米二斗五升粘租五斗酒清眞油各六升白糖八斤芝草三斤紅取油五升雪綿子五錢

白細乾飯軟絲果一器 高一尺五寸白細乾飯軟絲果一千箇粘米粘租各二斗五升酒清眞油各六升白糖八斤雪綿子五錢

紅細

乾飯軟絲果一器 高一尺五寸紅細乾飯軟絲果一千箇粘米粘租各二斗五升酒淸眞油各六升白糖八斤芝草二斤紅取油三升雪綿子五錢

四色甘絲果一器 高一尺五寸四色甘絲果十五篩粘米二斗五升酒淸眞油各六升白糖十斤芝草葛梅各一斤紅取油三升鬱金二兩五錢雪綿子三錢

五色中細乾飯軟絲果一器 高一尺五寸五色中細乾飯軟絲果各四百四十箇粘米細乾飯各二斗五升酒淸眞油各六升白糖八斤芝草葛梅各一斤紅取油三升實栢子四升鬱金二兩雪綿子三錢

白細乾飯蓼花一器 高一尺五寸白細乾飯蓼花一千八百箇眞末三斗五升細乾飯三斗眞油八升白糖十斤雪綿子三錢鹽三升

紅細乾飯蓼花一器 高一尺五寸紅細乾飯蓼花一千八百箇眞末三斗五升細乾飯三斗眞油八升白糖十斤芝草二斤紅取油三升雪綿子三錢鹽三升

三色漢果一器 高一尺五寸三色漢果各一千二百五十箇眞末五斗眞油淸各一斗五升白糖五斤芝草葛梅各十兩紅取油三升雪綿子五錢

大砂糖橘餠一器 高一尺五寸大砂糖一百二十圓橘餠二百圓

各色唐糖一器 高一尺五寸蜜棗八寶糖各三十五封靑梅糖十五封乾葡萄榛子糖五花糖各十封氷糖雪糖各二封

各色糖一器 高一尺五寸玉春糖推耳糖各三十斤水玉糖人蔘糖各二十斤御菓子五匣

龍眼一器 高一尺五寸龍眼二十斤

荔枝一器 高一尺五寸荔枝二十斤

熟實果一器 高一尺二寸黃栗大棗實栢子各二斗生薑十五斤白糖五斤淸一斗胡椒末桂皮末各四合

査果一器 高一尺五寸査果四百箇

林檎一器 高一尺五寸林檎一千五百箇

僧桃一器 高一尺五寸僧桃一千二百箇

赤梨一

器高一尺五寸赤梨一千箇葡萄一器高一尺五寸葡萄五十朶柚子一器高一尺五寸柚子四百箇生

梨一器高一尺五寸生梨一百八十箇早紅一器高一尺五寸早紅四百箇軟栗一器高一尺五寸軟栗十

五斗黃栗一器高一尺五寸黃栗五斗大棗一器高一尺五寸大棗五斗實栢子六升實胡桃一

器高一尺五寸實胡桃五斗松栢子一器高一尺五寸實栢子一斗五升實銀杏一器高一尺五寸實銀杏

三斗石榴一器高一尺五寸石榴四百箇各色正果一器高一尺二寸蓮根一斗五升生薑十五斤桔梗二十

五丹山査四升淸一斗五升糖屬正果一器高一尺二寸靑梅糖蔗萈門冬糖乾葡萄各四封蓮根淸各一斗霜雪膏

一器生梨二十箇龍腦五錢橘餠五圓實栢子一合淸二升花菜一器生梨五箇實栢子五味子各一合淸一升臙脂半錘子

龍鳳湯一器陳鷄七首鯉魚二尾鷄卵二十箇菁根十箇水芹五手生葱五本藁古三合牛內心肉半半部昆者巽一部頭骨二部全鰒一箇海

蔘五箇艮醬三合實栢子一合眞油二合胡椒末五夕完子湯一器牛內心肉半部鷄卵十箇昆者巽一部全鰒一箇海蔘五箇腑化胖

各十分一菁根十箇水芹五手生葱五本藁古眞油艮醬各三合眞末五合胡椒末五夕實栢子實荏子末各一合悅口子湯一器牛內

心肉半部昆者巽背骨各一部胖腑化各十分一秀魚半半尾全鰒一箇海蔘五箇藁古眞末艮醬各三合菁根五箇水芹五手生葱五本鷄卵二十箇實銀杏實栢子實胡

桃各一合胡椒末五夕眞油菉末各五合實荏子末二合乫伊湯一器乫伊一隻胖腑化各十分一昆者巽一部全鰒一箇海蔘五箇鷄卵

十箇眞耳半半級菁根十箇水芹五手生葱半丹實荏子末二合胡椒末五夕艮醬三合眞油一合實栢子一夕

各色截肉一器高一尺五寸沙魚白大口魚各二十五尾洪魚廣魚各十五尾黃大口魚十尾文魚三尾全鰒四十箇烏賊魚五貼江瑤珠十同搥鰒一同片脯一貼半雉脯十首黃脯四貼乾大蝦五級海帶十條實栢子三升

片肉一器高一尺二寸陽支頭業脂潤各四部

足餠一器高一尺二寸牛足二十隻秀魚三尾陳鷄三首胖半半部鷄卵二十箇實栢子一合苦椒末二夕眞油二合

猪肉一器高一尺二寸猪兩口

生鮮煎油花一器高一尺二寸秀魚三十尾鷄卵三貼眞油六升眞末二斗鹽三升

肝煎油花一器高一尺二寸肝八部木末一斗五升眞油八升實荏子末四升鹽三升

胖煎油花一器高一尺二寸胖頜十五部菉末三斗眞油八升鹽四升

猪肉千葉煎油花一器高一尺二寸猪肉五脚千葉十五部眞末一斗鷄卵三貼眞油八升鹽四升

生蛤絡蹄煎油花一器高一尺二寸生蛤七百箇絡蹄二十級鷄卵四貼眞末眞油各一斗鹽四升

魚饅頭一器高一尺二寸秀魚二十尾猪肉三脚菉豆菜一斗五升藁古鹽各三升木耳三兩苦椒一升五合菉末一斗胡椒末一合實荏子末眞油各二升生葱半丹

肉饅頭一器高一尺二寸業脂潤胖頜千葉各三部牛臀一部藁古鹽各三升菉末一斗木耳三兩菉豆菜一斗五升猪肉一脚苦椒一升眞油實荏子末各二升胡椒末一合生葱半丹實栢子一合

全鰒紅蛤炒一器高一尺二寸全鰒三貼紅蛤三百箇牛內心肉一部艮醬眞油各三升清五合胡椒末五夕實栢子一合

海蔘煎一器高一尺二寸海蔘六百箇業脂潤三部牛臀一部太泡二十篩鷄卵二貼眞油實荏子末鹽各三升眞末五升胡椒末一合生

葱半丹實栢子七合

各色花陽炙一器 高一尺二寸桔梗十斗牛臀四部生葱二十丹胖二部昆者巽十五部背骨十部猪肉二脚海蔘五十箇全鰒三十箇實荏子末二升胡椒末菉末各五合眞油一斗艮醬五升蔈古四升鷄卵五十箇實栢子一升鹽三升

軟鷄炙一器 軟鷄八十首眞油二升五合實荏子末三升胡椒末一合鹽八升生葱二丹蒜十五本

各色甲膾一器 高一尺二寸胖領千葉各三部豆太十五部實栢子五夕

生鰒膾一器 高一尺二寸生鰒三貼實栢子五夕

軟猪蒸一器 軟猪一口牛內心肉半部陳鷄二首鷄卵二十箇菉豆菜一斗木耳二兩黃花半封實荏子末二升實栢子胡椒末各五夕生葱半丹蒜十本藍水五合

軟鷄蒸一器 軟鷄十首生葱一丹眞油實荏子末各五合胡椒末一合艮醬二合實栢子五夕鷄卵十箇

生鰒炒一器 高一尺二寸生鰒七十五箇菉豆菜一斗蔈古眞油實荏子末各五合牛內心肉半半部鷄卵十箇胡椒末五夕菉末五合艮醬二合

白淸一器 白淸五合

芥子一器 黃芥子三合醋一合淸五夕鹽一夕

醋醬一器 艮醬二合醋三合實栢子五夕

白鹽一器 白鹽一合

〇床花六十六箇 大水波蓮中水波蓮小水波蓮各二箇各色節花二十六箇紅桃三枝花十八箇紅桃別造花紅桃別間花各八箇

大殿進御小盤果 三十器鍮器磁器本廳黃漆雕刻高足別大圓盤內別庫

各色餠一器 高一尺白豆粳飯餠白米一斗二升粘米三升去皮豆七升五合大棗生栗各三升菉豆粳飯餠白米一斗二升粘米三升菉豆七升五合大棗生栗各三升蜜雪只白米一斗二升粘米三升大棗生栗淸各三升實栢子五合眞油一合五夕辛甘草粘飯餠粘米一斗辛甘草末實荏子各三升六合大棗生栗淸各二升四合實栢子五合炒豆粘飯餠粘米一斗

去皮豆六升大棗生栗淸各二升四合實栢子五合厚餠粘米四升去皮豆五升淸一
升五合大棗生栗各一升實栢子桂皮末各二合五夕兩色助岳粘米四升實荏子五
合大棗甘苔末淸各七合五夕眞油一升五合桂皮末二夕實栢子五夕花煎粘米三
升眞油一升五合淸一升桂皮末二夕實栢子五合各色團子粘米二升實荏子辛甘
草末各一升五合大棗生栗各一升實栢
子一升五合淸七合五夕石耳末二升 **藥飯一器** 粘米一斗大棗九升黃栗
眞油各一升淸三升艮醬
三合實栢子一
合桂皮末一夕 **麵一器** 木麵二十沙里牛肉心肉半半部鷄卵五箇艮醬三
合實荏子末眞油各二夕胡椒末一夕生葱三本 **茶**

食果饅頭果一器 高一尺茶食果饅頭果各六十立眞末三斗淸眞油各一
斗二升大棗黃栗各三升桂皮末胡椒末各一合實栢子
二合砂
糖一圓 **各色茶食一器** 高一尺四百箇黃栗末菉末靑太末松花黑荏子各
六升辛甘草末五味子各一升淸九升臙脂一鍾子

三色梅花軟絲果一器 高一尺紅白梅花軟絲果栢子軟絲果各一百二
十箇粘米一斗三升粘租二斗五升酒淸眞油各
三升白糖十斤芝草十四兩紅取
油三升雪綿子三錢實栢子八升 **五色強精一器** 高一尺各二百箇粘米一
斗五升酒淸眞油各三升
五合白糖三斤八兩紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末
各三升松花一升五合芝草五兩紅取油五合雪綿子二錢 **四色笠帽氷絲**

果一器 高一尺四色笠帽氷絲果各五十箇粘米二斗酒淸眞油各五升白
糖十斤芝草葛梅各三兩紅取油八合雪綿子二錢栢子八十箇 **三**

色漢果一器 高一尺三色漢果三百二十五箇眞末二斗五升眞油淸各七升
五合白糖一斤葛梅二兩芝草一斤紅取油一升一合雪綿子二
錢 **各色糖一器** 高一尺砂糖三十圓橘餠四十圓蜜薑八寶糖各二斤玉春糖
水玉糖推耳糖各三斤人蔘糖二斤靑梅糖五花糖榛子糖各

二升乾葡萄一封御菓子二匣雪糖一封 熟實果一器 高七寸大棗黃栗實栢子各八升生薑八斤白糖二斤淸三升胡椒末桂皮末各一
合 林檎查果赤梨一器 高一尺林檎赤梨各一百五十箇查果一百箇 生梨葡萄一器 高一
尺生梨八十箇葡萄十朶 早紅一器 高一尺早紅二百五十箇 軟栗一器 高一尺軟栗十斗五升 大棗
一器 高一尺大棗三斗實栢子三升五合 各色正果一器 高七寸蓮根五升生薑三斤桔梗五升山查一升靑梅糖乾葡萄莖
莧門冬糖各半斤淸四升 花菜一器 生梨三箇五味子淸各五合實栢子五夕 完子湯一器 牛內心肉半半部昆
者巺一部䐟化胖各十分一鷄卵菁根各十箇水芹五手生葱五本全鰒一箇海蔘五箇藁古眞末眞油艮醬各二合胡椒末一夕實荏子末實栢子各五夕 悅口
子湯一器 牛內心肉半半部昆者巺一部背骨一部䐟化胖各十分一全鰒一箇海蔘菁根各五箇秀魚半半尾藁古菉末艮醬各二合水芹五手生葱
五本鷄卵十五箇實銀杏實胡桃實栢子胡椒末各五夕實荏子末一合眞末三合五夕眞油三合 各色截肉一器 高一尺沙魚洪魚各
七尾白大口魚十五尾黃大口魚三尾廣魚五尾文魚一尾半全鰒三十箇烏賊魚二貼江瑤珠二同搥鰒七貼片脯一貼黃脯二貼雉脯五首海帶十條乾大鰕三級實栢
子一升 片肉猪肉足餠一器 高七寸陽支頭業脂潤各一部半猪肉三脚牛足三箇秀魚一尾陳鷄一首胖半半部鷄卵十
箇眞油二合實栢子胡椒末各五合 三色煎油花一器 高七寸秀魚七尾胖領一部半肝二部眞末菉末各三升木末四升實荏子末
鹽各二升眞油五升鷄卵七十箇 軟鷄炙一器 軟鷄五十首實荏子末一升眞油一升五合艮醬五合生葱一本胡椒末五夕鹽二升實栢子

一合蒜五本雜蒸一器乫伊一隻昆者巽廣大頭各一部膍化胖各十分一全鰒一箇海蔘五箇鷄卵菁根各十箇生葱半丹眞耳半半級蕓古眞油各二合實荏子末五合胡椒末三夕實栢子五夕艮醬三合各色花陽炙一器高七寸各色花陽炙五百五十串桔梗五斗牛臀背骨各二部胖半部昆者巽五部猪肉一脚海蔘鷄卵各二十箇全鰒十箇實荏子末四升胡椒末一合眞油五升蕓古艮醬各二升菉末實栢子各二合生葱二丹鹽一升

各色甲膾一器高七寸胖領千葉各一部半豆太七箇實栢子五夕白淸一器白淸三合芥子一器黃芥子二合醋一合淸五夕鹽一夕醋醬一器艮醬一合醋二合實栢子五夕○床花二十一箇中水波蓮二箇各色節花六箇紅桃三枝花八箇紅桃別建花三箇紅桃別間花二箇

大殿進御果榼四層饌榼本廳藥果各色茶食各色糖各色截肉

皇太子宮　皇太子妃宮進饌案每案各六十八器鍮器磁器本廳朱漆低足饌案九坐尚方

各色粳甑餠二器高一尺二寸白豆粳甑餠白米三斗粘米八升去皮豆二斗大棗生栗各八升菉豆粳甑餠白米三斗二升粘米八升菉豆二斗生栗大棗各八升石耳粳甑餠白米三斗二升粘米八升石耳末大棗生栗各八升實荏子末一斗二升淸四升實栢子二升辛甘草雪只白米三斗二升粘米八升大棗生栗各八升辛甘草末一斗二升淸四升實栢子二升眞油四合蜜雪只白米三斗二升粘米八升大棗生栗各八升淸四升實栢子二升眞油四合白雪只白米三斗二升粘米八升石耳大棗生栗各八升實栢子四升靑苔二兩眞油四合各色粘甑餠二器高一尺二寸白豆粘甑餠粘米四斗去皮豆二

斗大棗生栗各八升菉豆粘甑餅粘米四斗菉豆二斗生栗大棗各八升荏子粘甑餅粘米三斗實荏子末一斗二升生栗大棗各八升實栢子二升辛甘草粘甑餅粘米三斗辛甘草末實荏子末各一斗二升生栗大棗各八升清四升實栢子二升炒豆粘甑餅粘米三斗去皮豆一斗五升生栗大棗各六升清三升實栢子一升五合厚餅粘米去皮豆各二斗生栗大棗各四升清六升實栢子一升桂皮末三夕 **各色助岳花煎圓子餅二器** 高一尺二寸兩色助岳粘米七斗實荏子一斗二升大棗甘苔末清各一斗八升眞油三斗桂皮末三合花煎粘米四斗眞油一斗二升清八升桂皮末一合實栢子一升各色圓子粘米六斗實栢子辛甘草末各二斗四升大棗生栗實栢子各一斗六升石耳末二斗清一斗二升 **藥飯二器** 粘米一斗二升大棗二斗黃栗眞油各二升清六升實栢子二合桂皮末二夕艮醬六合 **麪二器** 木麪四十沙里牛內心肉半部鷄卵十箇眞油實荏子末各六夕艮醬六合生葱六本胡椒末二夕 **大藥果二器** 高一尺二寸三百二十立眞末八斗眞油清各三斗二升桂皮末胡椒末各一合實栢子四合砂糖四圓 **茶食果二器** 高一尺二寸三百六十立眞末八斗眞油清各三斗二升桂皮末胡椒末各一合實栢子四合砂糖四圓 **饅頭果二器** 高一尺二寸三百二十立眞末七斗眞油清各二斗八升大棗黃栗各一斗四升桂皮末胡椒末實栢子各四合五夕砂糖四圓 **栗末菉末青太末茶食二器** 高一尺二寸栗末菉末青太末茶食各五百箇栗末菉末青太末各三斗辛甘草末六升五味子三升臙脂二鍾子清二斗八升 **桂薑黑荏子松花茶食二器** 高一尺二寸桂薑黑荏子松花茶食各五百箇黑荏子松花薑粉各三斗桂皮末六合清二斗八升 **三色梅花軟絲果二器** 高一尺二寸紅白梅花栢子軟絲果各三百箇粘米三斗二升粘租六斗五升酒清

眞油各八升五合白糖二十五斤芝草一斤十兩紅取油三升五合雪綿子五錢實栢子一斗五升

三色梅花强精二器高一尺二寸紅白梅花栢子强精各七百箇粘米三斗三升粘租六斗六升酒淸眞油各三升三合白糖三斤芝草十三兩紅取油一升六合雪綿子三錢實栢子八升

紅白細乾飯强精二器高一尺二寸紅白細乾飯强精各一千一百箇粘米細乾飯各四斗酒淸眞油各一斗白糖十斤芝草一斤五兩紅取油二升雪綿子六錢

五色强精二器高一尺二寸五色强精各四百八十箇粘米四斗酒淸眞油各八升白糖九斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各八升松花四升芝草一斤紅取油一升五合雪綿子二錢

五色鈴强精二器高一尺二寸五色鈴强精各四篩粘米四斗酒淸眞油各八升白糖九斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各八升松花四升芝草一斤紅取油一升五合雪綿子二錢

紅白笠帽冰絲果二器高一尺二寸紅白笠帽冰絲果各二百八十箇粘米六斗酒淸眞油各一斗五升白糖三十斤芝草一斤紅取油二升雪綿子二錢

靑黃笠帽冰絲果二器高一尺二寸靑黃笠帽冰絲果各二百八十箇粘米六斗酒淸眞油各一斗五升白糖三十斤葛梅一斤靑取油二升雪綿子二錢梔子三百箇

紅白細乾飯軟絲果二器高一尺二寸紅白細乾飯軟絲果各六百箇粘米細乾飯各三斗二升酒淸眞油各一斗白糖十斤芝草三斤紅取油五升雪綿子六錢

紅白細乾飯蓼花二器高一尺二寸紅白細乾飯蓼花各一千三百箇眞末五斗五升細乾飯五斗眞油一斗二升白糖十斤芝草二斤紅取油五升雪綿子四錢鹽四升

四色甘絲果二器高一尺二寸四色甘絲果各六篩粘米四斗酒淸眞油各一斗二升白糖二十四斤芝草葛梅各二斤紅取油四升雪綿子四錢欝金四兩

桂

栢強精二器 高一尺二寸桂皮末栢子末強精各一千箇粘米三斗五升酒淸眞油各八升白糖十五斤桂皮末六斤實栢子一斗雪綿子五錢

三色漢果二器 高一尺二寸三色漢果各一千七百箇眞末七斗眞油淸各三斗白糖四斤葛梅四兩芝草二斤紅取油四升雪綿子三錢

各色糖二器 高一尺二寸蜜棗八寶糖各十六封靑梅糖榛子糖五花糖各八封玉春糖十六斤水玉糖推耳糖各十二斤人蔘糖八斤乾葡萄八封御菓子四匣雪糖二封

大砂糖橘餠二器 高一尺二寸大砂糖一百四十圓大橘餠二百圓

龍眼二器 高一尺二寸龍眼二十八斤

茘枝二器 高一尺二寸茘枝二十八斤

熟實果二器 高九寸黃栗大棗實栢子各二斗生薑二十斤白糖六斤白淸一斗胡椒末桂皮末各四合

査果二器 高一尺二寸査果五百箇

林檎二器 高一尺二寸林檎一千五百箇

赤梨二器 高一尺二寸赤梨一千五百箇

僧桃二器 高一尺二寸僧桃一千五百箇

葡萄二器 高一尺二寸葡萄六十朶

柚子二器 高一尺二寸柚子六百箇

生梨二器 高一尺二寸生梨一百六十箇

早紅二器 高一尺二寸早紅六百箇

軟栗二器 高一尺二寸軟栗二十四斗

黃栗二器 高一尺二寸黃栗八斗

大棗二器 高一尺二寸大棗八斗實栢子八升

實胡桃二器 高一尺二寸實胡桃八升

實銀杏二器 高一尺二寸實銀杏八斗

松栢子二器 高一尺二寸實栢子二斗四升

石榴二器 高一尺二寸石榴六百箇

各色正果二器 高九寸蓮根一斗六升生薑十斤桔梗十六丹山査四升靑梅糖苽蒄門冬糖各二封乾葡萄二封淸八升

霜雪

膏二器生梨三十箇橘餅四圓龍腦六錢淸四升實栢子二合 花菜二器生梨六箇五味子一合臙脂五分一鍾子淸二升實
栢子二合 龍鳳湯二器陳鷄十首鯉魚四尾鷄卵四十箇菁根二十箇水芹十手生葱十本蓴古六合牛內心肉半部昆者巽二部全鰒二
箇海蔘十箇頭骨二部實栢子二合眞油四合胡椒末一合艮醬三合 悅口子湯二器牛內心肉一部昆者巽背骨各二部胖䏚化各
五分一秀魚半尾全鰒二箇海蔘十箇蓴古眞末艮醬各六合菁根十箇水芹十手生葱十本鷄卵四十箇實銀杏實栢子實胡桃各二合胡椒末一合實荏子末四合菉末
眞油各一升 各色截肉二器高一尺二寸沙魚紅魚各四十尾白大口魚五十尾黃大口魚十尾廣魚二十尾文魚四尾烏賊魚八貼江瑤
珠六同片脯二貼雉脯十首全鰒一貼黃脯二貼海帶十條乾大鰕六級實栢子四升 片肉猪肉二器高九寸陽支頭五部業脂潤十
部猪兩口 足餠二器高九寸牛足二十箇秀魚六尾陳鷄四首胖半部鷄卵二十箇眞油實栢子苦椒末各二合 三色煎油
花二器高九寸秀魚二十六尾肝七部胖領五部眞末一斗六升木末一斗二升菉末九升實荏子末八升鷄卵二貼六十箇眞油一斗八升鹽三升
猪肉千葉煎油花二器高九寸猪肉十脚千葉二十部眞油一斗六升眞末二斗四升菉末二斗鷄卵三貼鹽三升 生
蛤絡蹄煎油花二器高九寸生蛤一千二百箇絡蹄三十級眞末眞油各一斗八升鷄卵七貼鹽六升 魚饅頭
二器高九寸秀魚三十六尾猪肉四脚菉豆菜二斗蓴古六升木耳八兩苦椒四升胡椒末二合實荏子末三升菉末二斗眞油二升生葱一升實栢子二合鹽四
升 肉饅頭二器高九寸千葉胖領各六部牛臀業脂潤各五部菉豆菜菉末各二斗實荏子末四升胡椒末二合蓴古六升木耳八兩猪肉三

脚苦椒四升眞油二升生葱一丹實栢子二合鹽四升 全鰒紅蛤炒二器高九寸全鰒四貼紅蛤八百箇牛內心肉二部艮醬六升眞油二升淸三升胡椒末一合實栢子二合 海蔘煎二器高九寸海蔘九百箇業脂潤八部牛臀四部太泡四十篩生葱二本鷄卵四貼眞油眞末各一斗胡椒末二合實荏子末四升實栢子二合鹽二升 各色花陽炙二器高九寸一千四百串桔梗十四斗牛臀五部生葱二十丹胖領二部昆者巽十六部背骨十部猪肉三脚海蔘六十箇全鰒三十箇實荏子末二斗四升胡椒末六合眞油一斗二升艮醬蓁古各六升菉末六合鷄卵六十箇實栢子一合鹽四升 軟鷄炙二器軟鷄一百六十首眞油實荏子末各四升胡椒末二合鹽六升生葱二丹蒜二十本實栢子二合

各色甲膾二器高九寸千葉胖領各八部豆太三十箇實栢子二合 生鰒膾二器高九寸生鰒六百箇實栢子二合

雜蒸二器乫伊兩隻昆者巽廣大頭各二部胖䏶化各五分一鷄卵菁根各十箇生葱二丹全鰒二箇海蔘十箇眞耳半級眞油艮醬各四合實荏子末二升胡椒末八夕實栢子二合 生鰒炒二器生鰒二百箇菉豆菜二斗蓁古眞油實荏子末各二升牛內心肉一部鷄卵二十箇胡椒末二合菉末艮醬各六合 軟猪蒸二器猪肉八脚牛內心肉二部陳鷄二首鷄卵四十箇菉豆菜二斗木耳六兩黃花二封實荏子末六升實栢子胡椒末各二合生葱二丹蒜二十本鹽水一升 白淸二器白淸六合 芥子二器黃芥子四合淸醋各二合鹽一夕 醋醬二器艮醬四合醋六合實栢子一合 白鹽二器白鹽二合 ○床花各五十三箇大水波蓮一箇中水波蓮小水波蓮各二箇各色節花紅桃三枝花各十七箇紅桃別建花紅桃別間花各七箇

皇太子宮 皇太子妃宮進小盤果 器數饌品盤器床花並同 大殿進御小盤果

皇太子宮 皇太子妃宮進果榼 饌品層榼幷同 大殿進御果榼

英親王饌卓 二十五器鍮器磁器本廳紅心黑邊雕刻別大圓盤內別庫

各色餠一器 高八寸白豆粳甑餠白米一斗二升粘米三升去皮豆七升五合生栗大棗各三升蜜雪只白米六升粘米一升五合生栗大棗各二升淸一升實栢子三合眞油一合辛甘草雪只白米六升粘米一升五合辛甘草末三升生栗大棗各二升淸一升實栢子三合眞油一合荏子粘甑餠粘米七升五合實荏子三升生栗大棗各二升實栢子三合厚餠粘米去皮豆各五升生栗大棗各一升淸一升五合實栢子桂皮末各二合五夕兩色助岳粘米七升五合實荏子五合大棗甘苔末淸各七合五夕眞油一升五合桂皮末二夕實栢子五夕花煎粘米五升眞油一升五合淸一升桂皮末二夕實栢子五合各色團子粘米三升實荏子辛甘草末各一升五合生栗大棗各一升淸七合五夕實栢子一升五合石耳末一升桂皮末一夕

藥飯一器 粘米大棗各六升黃栗六合淸一升八合眞油六合艮醬二合實栢子一合桂皮末一夕

麵一器 木麵二十沙里牛內心肉半半部鷄卵五箇眞油二夕艮醬二合胡椒末一夕實荏子末二夕生葱二本

茶食果饅頭果一器 高八寸茶食果饅頭果各四十立眞末二斗五升眞油淸各一斗大棗黃栗各二升五合胡椒末桂皮末實栢子各一合砂糖一圓

各色茶食一器 高八寸五百五十箇栗末菉末黑荏子松花靑太末各五升辛甘草末一升淸七升五合五味子五合臙脂半鍾子

五色強精一器 高八寸五色強精各一百四十箇粘米一斗一升酒淸眞油各二升白糖二斤十兩紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各二升松花七合芝草三兩紅取油三合雲綿子

七分 四色笠帽氷絲果一器 高八寸四色笠帽氷絲果各四十箇粘米一斗六升酒清眞油各四升白糖八斤芝草葛梅各二兩紅取油八合雪綿子八分梔子七十箇 紅白細乾飯軟絲果一器 高八寸紅白細乾飯軟絲果各二百箇粘米細乾飯各一斗酒清眞油各四升白糖三斤芝草一斤紅取油二升雪綿子二錢 各色糖一器 高八寸砂糖二十圓橘餠三十圓蜜棗二封八寶糖三封玉㮈糖氷玉糖推耳糖人蔘糖各一斤八兩乾葡萄雪糖五花糖榛子糖各一封青梅糖一封半御菓子一匣 林檎僧桃一器 高八寸林檎僧桃各二百二十箇 赤梨一器 高八寸赤梨四百箇 生梨葡萄一器 高八寸生梨六十箇葡萄五朶 黃栗大棗一器 高八寸黃栗大棗各一斗實栢子一合 花菜一器 生梨三箇五味子五夕淸四合臙脂五分一鍾子實栢子四夕 各色正果一器 高五寸蓮根四升生薑二斤八兩桔梗四丹山査一升青梅糖乾葡萄門冬糖苽莧各半封清三升 悅口子湯一器 牛內心肉半半部昆者巽半部背骨一部胖腑化各十分一全鰒一箇海蔘五箇秀魚半半尾水芹五手生葱五本菁根五箇鷄卵十三箇蔈古菉末各二合眞末三合實胡桃實荏子末各一合實銀杏胡椒末各五夕實栢子三夕艮醬二合眞油三合 各色截肉一器 高八寸沙魚洪魚各五尾白大口魚十尾黃大口魚三尾廣魚四尾文魚一尾全鰒二十箇烏賊魚一貼半江瑤珠一同半搥鰒五貼片脯六張雉脯三首黃脯一貼海帶五條乾大鰕二級實栢子八合 片肉猪肉一器 高五寸陽支頭一部業脂潤二部猪肉二脚 三色煎油花一器 高五寸秀魚五尾胖領胘各一部眞末木末各二升五合實荏子末菉末各二升眞油四升鷄卵五十箇鹽一升五合 雜蒸一器 乫伊

半隻昆者巭廣大頭各一箇胖脝化各十分一全鰒一箇海蔘五箇鷄卵六箇菁根十箇生葱十本眞耳半半級胡椒末二夕實栢子五夕實荏子末眞油各二合艮醬三合

各色花陽炙一器 高五寸四百串桔梗三斗牛臀一部生葱一丹胖半半部昆者巭四部背骨二部猪肉半脚海蔘十箇全鰒七箇鷄卵十二箇實荏子末四升胡椒末菉末各一合眞油二升艮醬一升實栢子五合藁古七合鹽六合

各色甲膾一器 高五寸胖領半部千葉一部豆太五部實栢子三夕

白淸一器 白淸二合

芥子一器 黃芥子二合醋一合淸五夕鹽一夕

醋醬一器 艮醬一合醋一合實栢子三夕

○**床花十七箇** 小水波蓮一箇各色節花紅桃三枝花各五箇紅桃別建花紅桃別間花各三箇

內入饌案一床 八十三器鍮器磁器本廳

各色粳甑餠一器 高一尺五寸白豆粳甑餠白米一斗六升粘米四升去皮豆一斗二升五合大棗生栗各五升菉豆粳甑餠白米一斗六升粘米四升菉豆一斗二升五合大棗生栗各五升五合石耳粳甑餠白米一斗六升粘米四升石耳末大棗生栗淸各五升實栢子一升二合五夕實荏子七升五合辛甘草雪只白米一斗六升粘米四升辛甘草末七升五合大棗生栗淸各五升實栢子一升二合五夕眞油二合五夕蜜雪只白米一斗六升粘米四升大棗生栗淸各五升實栢子二升二合五夕眞油二合五夕白雪只白米一斗六升粘米四升石耳大棗生栗各五升眞油二合五夕

各色粘甑餠一器 高一尺五寸白豆粘甑餠粘米二斗去皮豆一斗二升五合大棗生栗各五升菉豆粘甑餠粘米二斗菉豆一斗二升五合大棗生栗各五升荏子粘甑餠粘米二斗實荏子七升五合大棗生栗各五升實栢子二合五夕辛甘草粘甑餠粘米二斗辛甘草末七升五合大棗生栗淸各五升實荏子七升五合實栢子二合五夕炒豆粘甑餠粘米二斗去皮豆一斗二升五合大棗生栗淸各五升實栢子二合五夕厚餠粘米去皮豆各二斗大

棗生栗各五升淸七升五合實栢子二合五ノ桂皮末三夕

各色助岳花煎一器 高一尺五寸各色助岳粘米十斗實荏子大棗甘苔末各一斗二升五合梔子一百二十五箇淸一斗八升七合五夕眞油三斗七升五合桂皮末實栢子各二合五夕花煎粘米二斗眞油七升五合淸三升七合五ノ桂皮末實栢子各七合五夕

各色團子餠一器 高一尺五寸各色團子粘米八斗實荏子末辛甘草末各三斗大棗生栗各二斗淸一斗石耳團子粘米四斗石耳末一斗五升實栢子二斗五升淸五升桂皮末五夕

藥飯一器 粘米大棗各一斗黃栗眞油各一升艮醬三合淸三升實栢子一合桂皮末一夕

乾麵一器 木麵五十沙里

大藥果一器 高一尺五寸二百立眞末五斗眞油淸各二斗砂糖二圓胡椒末桂皮末各三夕實栢子三合

大茶食果一器 高一尺五寸二百五十立眞末五斗眞油淸各二斗砂糖二圓實栢子三合桂皮末胡椒末各三ゞ

大饅頭果一器 高一尺五寸二百五十立眞末五斗眞油淸各二斗砂糖二圓黃栗大棗各一斗實栢子三合桂皮末胡椒末各二合

栗末黑荏子茶食一器 高一尺五寸一千五百箇黃栗末二斗五升黑荏子三斗五升淸一斗八升

松花蕠末茶食一器 高一尺五寸一千二百五十箇松花蕠末各二斗五升淸一斗五升五味子二升五合臙脂二鍾子半

靑太桂薑茶食一器 高一尺五寸一千二百五十箇靑太末薑粉各二斗五升辛甘草末五升桂皮末四合淸一斗五升

紅白梅花軟絲果一器 高一尺五寸紅白梅花軟絲果各四百箇粘米三斗粘租六斗酒淸眞油各七升白糖八斤芝草三斤紅取油五升雪綿子五錢

栢子軟絲果一器 高一尺五寸栢子軟絲果八百箇粘米三斗酒淸眞油各七升白糖八斤實栢子三斗雪綿子

五錢

桂栢強精一器 高一尺五寸桂栢強精各七百五十箇粘米五斗酒清眞油各一斗白糖八斤桂皮末七升實栢子八升雪綿子五錢

紅細乾飯強精一器 高一尺五寸紅細乾飯強精一千五百箇粘米細乾飯各二斗五升酒清眞油各六升白糖八斤芝草二斤紅取油三升雪綿子五錢

白細乾飯強精一器 高一尺五寸白細乾飯強精一千五百箇粘米細乾飯各二斗五升酒清眞油各六升白糖八斤雪綿子五錢

五色強精一器 高一尺五寸五色強精一千五百箇粘米二斗五升酒清眞油各六升白糖八斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各五升松花二升五合芝草十四兩紅取油一升雪綿子一錢五分

五色鈴強精一器 高一尺五寸五色鈴強精各三篩粘米二斗五升酒清眞油各六升白糖八斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各五升松花二升五合芝草十四兩紅取油一升雪綿子一錢五分

紅白笠帽冰絲果一器 高一尺五寸紅白笠帽冰絲果各二百箇粘米四斗酒清眞油各一斗白糖二十斤芝草十四兩紅取油一升五合雪綿子三錢

靑黃笠帽冰絲果一器 高一尺五寸靑黃笠帽冰絲果各二百箇粘米四斗酒清眞油各一斗白糖二十斤葛梅十四兩靑取油一升五合梔子二百箇雪綿子三錢

栢子強精一器 高一尺五寸栢子強精一千五百箇粘米二斗五升酒清眞油各六升白糖八斤實栢子一斗五升雪綿子三錢

紅白梅花強精一器 高一尺五寸紅白梅花強精各七百五十箇粘米二斗五升粘租五斗酒清眞油各六升白糖八斤芝草三斤紅取油五升雪綿子五錢

白細乾飯軟絲果一器 高一尺五寸白細乾飯軟絲果一千箇粘米粘租各二斗五升酒清眞油各六升白糖八斤雪綿子五錢

紅細乾飯軟絲

果一器高一尺五寸紅細乾飯軟絲果一千箇粘米粘租各二斗五升酒淸眞油各六升白糖八斤芝草二斤紅取油三升雪綿子五錢 四色甘絲果一器高一尺五寸四色甘絲果十五篩粘米二斗五升酒淸眞油各六升白糖十斤芝草葛梅各一斤紅取油三錢鬱金二兩雪綿子三錢 五色中細乾飯軟絲果一器高一尺五寸五色中細乾飯軟絲果各四百四十箇粘米細乾飯各二斗五升酒淸眞油各六升白糖八斤芝草葛梅各一斤紅取油三升實栢子四升鬱金二兩雪綿子三錢 白細乾飯蓼花一器一高尺五寸白細乾飯蓼花一千八百箇眞末三斗五升細乾飯三斗眞油八升白糖十斤雪綿子三錢鹽三升 紅細乾飯蓼花一器高一尺五寸紅細乾飯蓼花一千八百箇眞末三斗五升細乾飯三斗眞油八升白糖十斤芝草二斤紅取油三升雪綿子三錢鹽三升 三色漢果一器高一尺五寸三色漢果各一千二百五十箇眞末五斗眞油淸各一斗五升白糖五斤芝草葛梅各十兩紅取油三升雪綿子五錢 大砂糖橘餠一器高一尺五寸大砂糖一百二十圓橘餠二百圓 各色唐糖一器高一尺五寸蜜棗八寶糖各三十五封靑梅糖十五封乾葡萄榛子糖五花糖各十封冰糖雪糖各二封 各色糖一器高一尺五寸玉春糖推耳糖各三十斤水玉糖人蔘糖各二十斤御菓子五匣 龍眼一器高一尺五寸龍眼二十斤 荔枝一器高一尺五寸荔枝二十斤 熟實果一器高一尺二寸黃栗大棗實栢子各二斗生薑十五斤白糖五斤淸一斗胡椒末桂皮末各四合 査果一器高一尺五寸査果四百箇 林檎一器高一尺五寸林檎一千五百箇 甘梨一器高一尺五寸靑甘梨八百箇 赤梨一器高一尺五寸赤梨一

千箇葡萄一器高一尺五寸葡萄五十朶柚子一器高一尺五寸柚子四百箇生梨一器高一
尺五寸生梨一百八十箇早紅一器高一尺五寸早紅四百箇軟栗一器高一尺五寸軟栗十五斗黃栗
一器高一尺五寸黃栗五斗大棗一器高一尺五寸大棗五斗實栢子六升實胡桃一器高一尺五寸實
胡桃五斗松栢子一器高一尺五寸實栢子一斗五升實銀杏一器高一尺五寸實銀杏三斗石榴
一器高一尺五寸石榴四百箇各色正果一器高一尺二寸蓮根一斗五升生薑十五斤桔梗二十五丹山査四升淸一斗五
升糖屬正果一器高一尺二寸靑梅糖苽蓂門冬糖乾葡萄各四封蓮根淸各一斗霜雪膏一器生梨
二十箇龍腦五錢橘餠五圓實栢子一合淸二升花菜一器生梨五箇實栢子五味子各一合淸一升臙脂半鍾子龍鳳湯
一器陳鷄七首鯉魚二尾鷄部二十箇菁根十箇水芹五手生葱五本藁古三合牛內心肉半半部昆者巽一部頭骨二部全鰒一箇海蔘五箇艮醬三合實栢子
一合眞油二合胡椒末五夕完子湯一器牛內心肉半部鷄卵十五箇昆者巽一部全鰒一箇海蔘五箇腑化胖各十分一菁根十箇水芹五
手生葱五本藁古眞油艮醬各三合眞末五合胡椒末五夕實栢子實荏子末各一合悅口子湯一器牛內心肉半部昆者巽背骨各
一部胖腑化各十分一秀魚半半尾全鰒一箇海蔘五箇藁古眞末艮醬各三合菁根五箇水芹五手生葱五本鷄卵二十箇實銀杏實栢子實胡桃各一合胡椒末五夕眞
油荏末各五合實荏子末二合㐎伊湯一器㐎伊一隻胖腑化各十分一昆者巽一部全鰒一箇海蔘五箇鷄卵十箇眞耳半半級菁根十箇水

芹五手生葱半丹荏子末二合胡椒末五夕艮醬三合眞油一合實栢子一夕

各色截肉一器 高一尺五寸沙魚白大口魚各二十五尾洪魚鱝魚各十五尾黃大口魚十尾文魚三尾全鰒四十箇烏賊魚五貼江瑤珠十同搥鰒一同片脯一貼牛雉脯十首黃脯四貼乾大鰕五級海帶十條實栢子三升

片肉一器 高一尺二寸陽支頭業脂潤各四部

足餅一器 高一尺二寸牛足二十隻秀魚三尾眞鷄三首胖半半部鷄卵二十箇實栢子一合苦椒末二夕眞油二合

猪肉一器 高一尺二寸猪兩口

生鮮煎油花一器 高一尺二寸秀魚三十尾鷄卵三貼眞油六升眞末二斗鹽三升

肝煎油花一器 高一尺二寸肝八部木末一斗五升眞油八升實荏子末四升鹽三升

胖煎油花一器 高一尺二寸胖領十五部菉末三斗眞油八升鹽四升

猪肉千葉煎油花一器 高一尺二寸猪肉五脚千葉十五部眞末一斗鷄卵三貼眞油八升鹽四升

生蛤絡蹄煎油花一器 高一尺二寸生蛤七百箇絡蹄二十級鷄卵四貼眞末眞油各一斗鹽四升

魚饅頭一器 高一尺二寸秀魚二十尾猪肉三脚菉豆菜一斗五升蕠古鹽各三升木耳三兩苦椒一升五合菉末一斗胡椒末一合實荏子末眞油各二升生葱半丹

肉饅頭一器 高一尺二寸業脂潤胖領千葉各三部牛臀一部蕠古鹽各三升菉末一斗木耳三兩菉豆菜一斗五升猪肉一脚苦椒一升眞油實荏子末各二升胡椒末一合生葱半丹實栢子一合

全鰒紅蛤炒一器 高一尺二寸全鰒三貼紅蛤三百箇牛內心肉一部艮醬眞油各三升淸五合胡椒末五夕實栢子一合

海蔘煎一器 高一尺二寸海蔘六百箇業脂潤三部牛臀一部太泡二十篩鷄卵二貼眞油實荏子末鹽各三升眞末五升胡椒末一合生葱半丹實栢子七合

各

色花陽炙一器高一尺二寸桔梗十丹牛臀四部生葱二十丹胖二部昆者巽十五部背骨十部猪肉二脚海蔘五十箇全鰒三十箇實荏子末二斗胡椒末菉末各五合眞油一斗艮醬五升蔈古四升鷄卵五十箇實栢子一升鹽三升

軟鷄炙一器軟鷄八十首眞油二升五合實荏子末三合胡椒末一合鹽一升生葱二丹蒜十本

各色甲膾一器高一尺二寸胖領千葉各三部豆太十五部實栢子五夕

生鰒膾一器高一尺二寸生鰒三貼實栢子五夕

軟猪蒸一器軟猪一口牛內心肉半部陳鷄二首鷄卵二十箇菉豆菜一斗木耳二兩黃花半封實荏子末二升實栢子胡椒末各五夕生葱半丹蒜十本藍水五合

軟鷄蒸一器軟鷄十首生葱一丹眞油實荏子末各五合胡椒末艮醬實栢子各一合鷄卵十箇

生鰒炒一器高一尺二寸生鰒七十五箇菉豆菜一斗蔈古眞油實荏子末各五合牛內心肉半半部鷄卵十箇胡椒末五夕菉末五合艮醬二合

白清一器白清五合

芥子一器黃芥子二合醋三合淸五夕鹽一夕

醋醬一器艮醬二合醋三合實栢子五夕

白鹽一器白鹽一合

○床花六十六箇大水波蓮中水波蓮小水波蓮各二箇各色節花二十六箇紅桃三枝花十八箇紅桃別建花紅桃別間花各八箇

內入小盤果一床三十器鍮器磁器本廳黃漆雕刻高足別大圓盤內別庫

各色餠一器高一尺白豆粳甑餠白米一斗二升粘米三升去皮豆七升五合大棗生栗各三升菉豆粳甑餠白米一斗二升粘米三升菉豆七升五合大棗生栗各三升蜜雪只白米一斗二升粘米三升大棗生栗淸各三升實栢子五合眞油一合五夕辛甘草粘甑餠粘米一斗辛甘草末實荏子各三升六合淸大棗生栗各二升四合實栢子五合炒豆粘甑餠粘米一斗

去皮豆六升大棗生栗淸各二升四合實栢子五合厚餠粘米四升去皮豆五升淸一
升五合大棗生栗各一升實栢子桂皮末各二合五夕兩色助岳粘米四升實荏子五
合大棗甘苔末淸各七合五夕眞油一升五合桂皮末二夕實栢子五夕花煎粘米三
升眞油一升五合淸一升桂皮末二夕實栢子五合各色團子粘米二升實荏子辛甘
草末各一升五合大棗生栗各一升實栢
子一升五合淸七合五夕石耳末二升 **藥飯一器**粘米大棗各一斗黃栗眞
油各一升淸三升艮醬三
合實栢子一合
桂皮末一夕 **麪一器**木麪二十沙里牛內心肉半半部鷄卵五箇艮醬三
合實荏子末眞油各二夕胡椒末一夕生葱三本 **茶**

食果饅頭果一器高一尺茶食果饅頭果各一百二十立眞末三斗淸眞油
各一斗二升大棗黃栗各三升桂皮末胡椒末各一合實
栢子二合
砂糖一圓 **各色茶食一器**高一尺四百箇黃栗末菉末靑太末松花黑荏子
各六升辛甘草末五味子各一升淸九升臙脂一
鍾
子 **三色梅花軟絲果一器**高一尺紅白梅花軟絲果栢子軟絲果各一百
二十箇粘米一斗二升五合粘租三斗酒淸眞
油各三升七合白糖二斤八兩芝草十三兩紅
取油一升三合雪綿子一錢五分實栢子四升 **五色強精一器**高一尺五色強
精各二百箇粘
米一斗六升酒淸眞油各三升白糖二斤八兩紅白細乾飯實荏子黑荏子
辛甘草末各三升松花一升五合芝草五兩紅取油五合雪綿子一錢五分 **四色**
笠帽冰絲果一器高一尺四色笠帽冰絲果各五十箇粘米二斗酒淸眞油
各五升白糖十斤芝草葛梅各二兩紅取油五合雪綿子
一錢五分梔
子五十箇 **三色漢果一器**高一尺三色漢果三百二十五箇眞末二斗五
升眞油淸各七升五合白糖四斤芝草葛梅各
三兩紅取油一升
雪綿子一錢五分 **各色糖一器**高一尺砂糖三十圓橘餠四十圓蜜棗八寶糖
各三封玉春糖水玉糖推耳糖各三斤人蔘糖

二斤青梅糖五花糖榛子糖各二封乾葡萄一封御菓子二匣雪糖一封 **熟實果一器** 高七寸大棗黃栗栢子各二八升生薑八斤白糖二斤
清三升胡椒末桂皮末各一合 **林檎查果赤梨一器** 高一尺林檎赤梨各一百五十箇查果一百箇 **生梨葡萄**
一器 高一尺生梨八十箇葡萄十朶 **早紅一器** 高一尺早紅二百箇 **軟栗一器** 高一尺軟栗十斗 **大棗**
一器 高一尺大棗三斗實栢子三升 **各色正果一器** 高七寸蓮根五升生薑三斤桔梗五丹山查一升青梅糖乾葡萄苽莧門冬糖
各半封清四升 **花菜一器** 生梨三箇五味子清各五合臙脂半半鍾子實栢子五夕 **完子湯一器** 牛內心肉半半部昆
者巽一部脖化胖各十分一鷄卵菁根各十箇水芹五手生葱五本全鰒一箇海蔘五箇藁古眞末眞油艮醬各二合胡椒末一夕實荏子末實栢子各五夕 **悅口**
子湯一器 牛內心肉半半部昆者巽一部背骨二部脖化胖各十分一全鰒一箇海蔘菁根各五箇秀魚半半尾藁古菉末艮醬各二合水芹五手生葱
五本鷄卵十五箇實銀杏實胡桃實栢子胡椒末各五夕實荏子末一合眞末三合三夕眞油三合 **各色截肉一器** 高一尺沙魚洪魚各
七尾白大口魚十五尾黃太口魚三尾廣魚五尾文魚一尾半全鰒三十箇烏賊魚二貼江瑤珠二同搥鰒七貼片脯一貼黃脯二貼雉脯五首海帶十條乾大蝦三級實栢
子一升 **片肉猪肉足餠一器** 高七寸陽支頭業脂各一部半猪肉三脚牛足三箇秀魚一尾陳鷄一首胖半半部鷄卵十
箇眞油二合實栢子胡椒末各一合 **三色煎油花一器** 高七寸秀魚七尾胖領一部牛肝二部眞末菉末各三升木末四升實荏子末
鹽各二升眞油五升鷄卵七十箇 **軟鷄炙一器** 軟鷄五十首實荏子末一升眞油一升五合艮醬五合生葱一本胡椒末五夕鹽二升實栢子

一合蒜五本 雜蒸一器 乫伊一隻昆者巽廣大頭各一部膁化䏲各十分一全鰒一箇海蔘五箇鷄卵菁根各十箇生葱半丹眞耳半升級藁古眞油

各二合實荏子末五合胡椒末三夕實栢子五夕艮醬三合 各色花陽炙一器 高七寸各色花陽炙五百五十串桔梗五斗牛臀背

骨各二部䏲半部昆者巽五箇猪肉一脚海蔘鷄卵各二十箇全鰒十箇實荏子末四升胡椒末一合眞油五升藁古艮醬各二升菉末實栢子各二合鹽一升生葱二丹

各色甲膾一器 高七寸䏲領千葉各一部半豆太七箇實栢子五夕 白淸一器 白淸三合 芥子一

器 黃芥子二合醋一合淸五夕鹽二夕 醋醬一器 艮醬一合醋二合實栢子五夕 ○床花二十一箇 中水

波蓮二箇各色節花六箇紅桃三枝花入箇紅桃別建花三箇紅桃別間花二箇

內入果榼一坐 四層饌榼本廳 藥果各色茶食各色糖各色截肉

內入饌案一床 六十三器鍮器磁器本廳 各色粳甑餠一器 高一尺一寸白豆粳甑餠白米一斗

二升粘米三升去皮豆一斗生栗大棗各四升菉豆粳甑餠白米一斗二升菉豆三斗粘米大棗各四升石耳粳甑餠白米一斗二升粘米三升石耳末四升實荏子六升大

棗生栗各四升淸二升實栢子一升辛甘草雪只白米一斗二升粘米三升辛甘草末六升生栗大棗各四升淸二升實栢子一升眞油二合白雪只白米一斗二升粘米三

升石耳生栗大棗各四升實栢子二升靑苔一兩眞油二合 各色粘甑餠一器 高一尺一寸白豆粘甑餠粘米二升去皮豆一斗大

棗生栗各四升菉豆粘甑餠粘米二斗菉豆一斗生栗大棗各四升荏子粘甑餠粘米一斗五升實荏子末六升生栗大棗各四升實栢子一升辛甘草粘甑餠粘米一斗五

升辛甘草末實荏子末各六升生栗大棗各四升淸二升實栢子一升炒豆粘甑餠粘
米一斗去皮豆七升五合生栗大棗各三升淸一升五合實栢子七合五夕厚餠粘米
去皮豆各一斗生栗大棗各二升 各色助岳圓子餠一器 高一尺一寸兩
淸三升實栢子五合桂皮末三夕 色助岳粘米三
斗五升實荏子四升大棗甘苦末淸各六升眞油一升桂皮末一合花煎粘米一斗五
升眞油五升淸三升桂皮末五夕實栢子五合各色圓子粘米二斗實荏子辛甘草末
各六升生栗大棗各四升實栢 藥飯一器 粘米大棗各六升黃栗眞油各一升淸
子六升石耳末五升淸三升 三升實栢子一合桂皮末一夕艮醬三
合 麵一器 木麵二十沙里牛內心肉半半部鷄卵五箇艮醬三 大藥果一
合實荏子末眞油各三夕生葱三本胡椒末一夕
器 高一尺一寸一百二十立眞末三斗五升眞油淸各 大茶食果一器 高
四升桂皮末胡椒末各五夕實栢子二合砂糖二圓 一
尺一寸一百二十立眞末三斗五升眞油淸各一斗 饅頭果一器 高一尺一
四升桂皮末胡椒末各五夕實栢子二合砂糖二圓 寸一百二
十立眞末三斗五升眞油淸各一斗四升大棗黃栗各七 各色茶食一器 高
升桂皮末二合五夕胡椒末實栢子各二合砂糖二圓 一
尺一寸一千箇黃栗末菉末靑太末松花黑荏子各七升 三色梅花軟絲果
辛甘草末二升淸一斗二升五味子七合臙脂半鍾子
一器 高一尺一寸三色梅花軟絲果各一百三十箇粘米一斗三升粘租二斗六升
酒淸眞油各三升三合白糖十斤芝草十二兩紅取油一升七合雪綿子二錢
實栢子 三色梅花强精一器 高一尺一寸三色梅花强精各二百八十箇粘
八升 米一斗二升五合粘租二斗五升酒淸眞油各
一升六合白糖一斤三兩芝草五兩紅 紅白細乾飯强精一器 高一尺一
取油七合雪綿子二錢實栢子三升 寸紅白細

乾飯強精一千箇粘米二斗酒清眞油各四升白糖四斤紅白細乾飯各五升芝草十二兩紅取油一升五合雪綿子一錢五分

五色強精一器高一尺一寸五色強精各二百箇粘米一斗六升酒清眞油各三升二合白糖三斤紅白細乾飯實荏子黒荏子辛甘草末各三升松花一升七合芝草五兩紅取油六合雪綿子一錢五分

五色鈴強精一器高一尺一寸五色鈴強精十篩粘米二斗酒清眞油各四升白糖四斤紅白細乾飯實荏子黒荏子辛甘草末各四升松花二升芝草六兩紅取油六合雪綿子一錢五分

四色笠帽氷絲果一器高一尺一寸四色笠帽氷絲果各五十五箇粘米二斗酒清眞油各五升白糖十斤芝草葛梅各二兩五錢紅取油八合雪綿子一錢五分梔子五十箇

紅白細乾飯軟絲果一器高一尺一寸紅白細乾飯軟絲果四百五十箇粘米細乾飯各一斗酒清眞油各三升五合白糖三斤芝草十二兩紅取油一升五合雪綿子一錢五分

紅白細乾飯蓼花一器高一尺一寸紅白細乾飯蓼花各五百箇眞末二斗細乾飯一斗五升眞油四升白糖五斤雪綿子一錢五分芝草十三兩紅取油二升鹽一升

四色甘絲果一器高一尺一寸四色甘絲果十篩粘米一斗二升酒清眞油各四升白糖七斤芝草葛梅各十兩紅取油一升二合雪綿子一錢五分鬱金二兩

桂栢強精一器高一尺一寸桂栢強精各四百五十箇粘米二斗酒清眞油各四升白糖四斤桂皮末實栢子各一斗雪綿子一錢五分

三色漢果一器高一尺一寸三色漢果三百五十箇眞末三斗眞油清各一斗五合芝草葛梅各二兩白糖五斤紅取油一升雪綿子二錢

各色糖一器高一尺一寸砂糖三十五圓橘餅四十五圓八寶糖蜜棗各四封青梅糖五花糖榛子糖各二封玉春糖四斤水玉糖人蔘糖推耳糖各三斤御菓子二匣乾葡萄二封雪糖一封

龍眼

荔枝一器 高一尺一寸龍眼荔枝各五斤 熟實果一器 高八寸黃栗大棗生薑實栢子各九升白糖二斤胡椒末桂皮末各二合淸三升五合 査果一器 高一尺一寸査果二百五十箇 林檎一器 高一尺一寸林檎六百箇 赤梨一器 高一尺一寸赤梨六百箇 葡萄一器 高一尺一寸葡萄三十朶 石榴一器 高一尺一寸石榴五百箇 生梨一器 高一尺一寸生梨一百二十箇 早紅一器 高一尺一寸早紅三百箇 軟栗一器 高一尺一寸軟栗十一斗 黃栗一器 高一尺一寸黃栗四斗 大棗一器 高一尺一寸大棗四斗實栢子四升 實胡桃一器 高一尺一寸實胡桃四升 實銀杏一器 高一尺一寸實銀杏二斗五升 松栢子一器 高一尺一寸實栢子一斗 柚子一器 高一尺一寸柚子五百箇 各色正果一器 高八寸蓮根六升生薑四斤桔梗六升山査一升五合靑梅糖菘莧門冬糖乾葡萄各一封淸六升 霜雪膏一器 生梨十五箇龍腦三錢橘餠四圓實栢子五夕淸一升 花菜一器 生梨三箇五味子實栢子各五夕臙脂半半錘子淸五合 龍鳳湯一器 陳鷄四首鯉魚二尾鷄卵十箇菁根十箇水芹五手生葱五本蔈古艮醬各二合牛內心肉半半部頭骨一部昆者巽全鰒各一箇海蔘五箇實栢子一合眞油二合胡椒末五夕 悅口子湯一器 牛內心肉半半部昆者巽背骨各一部胖腑化各十分一秀魚半半尾全鰒一箇海蔘五箇蔈古眞末艮醬各二合菁根五箇水芹五手生葱五本鷄卵十五箇實銀杏實胡桃實栢子胡椒末各五夕實荏子末一合菉末眞油各三合 各色截肉一器 高八寸沙魚洪魚各十尾白大口魚十八尾黃大口魚四尾廣

魚七尾文魚一尾全鰒四十箇烏賊魚三尾江瑤珠二同片脯一貼雉脯五首黃脯二貼海帶十條乾大鰕三級實栢子一升

片肉猪肉一器 高八寸陽支頭一部半業脂潤三部猪肉四脚

足餠一器 高八寸牛足十隻秀魚三尾陳鷄二首胖半半部鷄卵十箇眞油實栢子苦椒末各一合

三色煎油花一器 高八寸秀魚八尾肝二部胖領一部半眞末木末各四升菉末三升實荏子末二升鷄卵八十箇眞油七升鹽二升

猪肉千葉煎油花一器 高八寸猪肉四脚千葉八部眞油六升眞末菉末各八升鷄卵一貼鹽二升

生蛤絡蹄煎油花一器 高八寸生蛤五百箇絡蹄十二級眞末眞油各六升鷄卵二貼鹽二升

魚饅頭一器 高八寸秀魚十尾猪肉一脚菉豆菜八升蓇古苦椒各二升木耳三兩胡椒末五夕菉末八升眞油五合實荏子末鹽各一升實栢子五夕

肉饅頭一器 高八寸千葉胖領各二部牛臀業脂潤各一部半菉末菉豆菜各八升胡椒末五夕實荏子末鹽各一升蓇古二斗木耳三兩猪肉一脚苦椒一升五合眞油八合生葱半丹實栢子五合

全鰒紅蛤炒一器 高八寸全鰒一貼半紅蛤三貼牛內心肉一部艮醬二升五合眞油一升淸五合胡椒末五夕實栢子一合

海蔘煎一器 高八寸海蔘三貼業脂潤二部牛臀一部半太泡十五箭生葱半丹鷄卵一貼半眞油眞末各三升胡椒末實栢子各一合實荏子末鹽各二升

各色花陽炙一器 高八寸六百串桔梗七斗牛臀二部半生葱十二丹胖領一部昆者巽八部背骨五部猪肉一脚半海蔘三十箇全鰒十五箇實荏子末一斗二升胡椒末菉末各三合眞油六升艮醬蓇古各三升鷄卵三十箇實栢子五合鹽二升

軟鷄炙一器 軟鷄六十首眞油實荏子末各一升五合胡椒末實栢子各五夕鹽二升生葱半丹蒜五本

各色甲膾一器

高八寸千葉䏶䬾各三部
豆太十部實栢子五夕 生鰒膾一器高八寸生鰒二百箇實栢子一合 雜蒸一器乫伊
一隻昆者巽廣大頭各二部䏶䏶化各十分一鷄卵菁根各十箇生葱一丹全鰒一箇
海蔘五箇眞耳半半級眞油艮醬各二合實荏子末一升胡椒末四夕實栢子二合

生鰒炒一器生鰒六十箇菉豆菜七升䓆古五合眞油實荏子末各八合牛內
心肉半部菉末艮醬各二合鷄卵八箇胡椒末實栢子各五夕

軟豬蒸一器猪肉三脚牛內心肉半部陳鷄一首鷄卵十五箇菉豆菜八升木
耳二兩黃花半封實荏子末二升實栢子胡椒末各五夕生葱半

丹蒜五本
鹽水三合 白清一器白清三合 芥子一器黃芥子二合淸五夕醋鹽各二夕 醋醬一器

艮醬一合醋二
合實栢子五夕 白鹽一器白鹽一合 ○床花四十八箇大水波蓮一箇中水波蓮二箇小水

波蓮二箇各色節花十五箇紅桃三枝花十
四箇紅桃別建花七箇紅桃別間花七箇

內入小盤果一床餅品器數盤器床花並同以上內入小盤果

內入果榼一坐餅品層榼並同以上內入果榼

內入別饌案一床三十三器鍮器磁器朱漆大圓盤本廳 各色餠一器高九寸白豆粳䭏餠白米一斗

粘米三升去皮豆七升五合生栗大棗各三升菉豆粳䭏餠白米一斗粘米三升菉豆
七升五合生栗大棗各三升蜜雪只白米一斗粘米生栗大棗各三升實栢子五合眞

油淸各一升五合辛甘草末粘䭏餠粘米一斗辛甘草末實荏子各三升六合淸一升
二合生栗大棗各二升四合實栢子五合炒豆粘䭏餠粘米一斗去皮豆六升生栗大

棗各二升四合淸一升二合實栢子五合厚餅粘米四升去皮豆五升淸一升五合生栗大棗各一升實栢子桂皮末各二合五夕兩色助岳粘米五升實荏子五合大棗甘苔末淸各七合五夕眞油一升五合桂皮末二夕實栢子五夕花煎粘米五升眞油一升五合淸一升桂皮末二夕實栢子五合各色團子餅粘米五升實荏子辛甘草末各一升五合生栗大棗各一升實栢子一升五合淸七合五夕石耳末一升

藥飯一器 粘米大棗各一斗黃栗眞油各一升淸三升艮醬三合實栢子一合桂皮末一夕

麵一器 木麵二十沙里牛內心肉半半部鷄卵五箇艮醬三合實荏子末眞油各二夕胡椒末一夕生葱三本

茶食果饅頭果一器 高九寸茶食果饅頭果各四十五立眞末二斗七升眞油淸各一斗八升大棗黃栗各二升桂皮末胡椒末各一合實栢子二合砂糖一圓

各色茶食一器 高九寸七百箇黃栗末菉末靑太末各五升辛甘草末一升松花黑荏子各五升淸七升五合五味子一升臙脂一鍾子

三色梅花軟絲果一器 高九寸三色梅花軟絲果各一百十箇粘米一斗二升粘租二斗四升酒淸眞油各三升白糖二斤芝草十三兩紅取油一升雪綿子一錢五分實栢子四升

五色強精一器 高九寸五色強精各一百八十箇粘米一斗五升酒淸眞油各四升白糖三斤芝草五兩紅取油五合雪綿子一錢五分細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各五合松花二合

四色笠帽氷絲果一器 高九寸四色笠帽氷絲果各四十五箇粘米一斗五升酒淸眞油各四升白糖三斤芝草葛梅各六兩紅取油六合雪綿子一錢五分梔子五十箇

紅白細乾飯蓼花一器 高九寸紅白細乾飯蓼花各四百五十箇眞末一斗五升細乾飯一斗二升眞油四升白糖三斤芝草五兩紅取油五合雪綿子一錢五分

三色漢果一器 高九寸三色漢果各六百箇眞末二斗三升眞油淸各六升九合白糖二斤芝

草葛梅各五兩紅取油五合雪綿子一錢五分 熟實果一器 高六寸大棗黃栗各七升生薑七斤實栢子七升白糖二斤淸二升五合胡椒末桂
皮末各一合 生梨一器 高九寸生梨九十箇 葡萄一器 高九寸葡萄二十朶 赤梨一器 高九寸赤梨五
百箇 林檎一器 高九寸林檎五百箇 實胡桃松栢子一器 高九寸實胡桃二斗五升松栢子四升
黃栗一器 高九寸黃栗三斗 大棗一器 高九寸大棗三斗實栢子三合 各色正果一器 高六
寸蓮根四升五合生薑三斤桔梗四丹山査一升青梅糖荵蒐門冬糖乾葡萄各半封淸四升五合 各色糖一器 高九寸砂糖二十五圓橘餠三
十五圓蜜棗八寶糖各三封玉春糖四斤水玉糖推耳糖各三斤人蔘糖二斤五花糖青梅糖榛子糖各二封乾葡萄雪糖各一封御菓子二匣 花菜一
器 生梨三箇五味子三夕臙脂半半鍾子淸五合實栢子五夕 完子湯一器 牛內心肉半半部昆者巽膸化胖各十分一鷄卵菁
根各十箇水芹五手生葱五本藁古眞末眞油艮醬各二合全鰒一箇海蔘五箇胡椒末一夕實荏子末實栢子各五夕 悅口子湯一器
牛內心肉半半部昆者巽背骨各一部胖膸化各十分一全鰒一箇海蔘五箇秀魚半半尾菁根五箇藁古菜末艮醬各二合水芹五手生葱五本鷄卵十三箇實銀杏實胡
桃實栢子各五夕胡椒末三夕實荏子末一合眞末眞油各三合 各色截肉一器 高九寸沙魚洪魚各六尾白大口魚十二尾黃大口
魚三尾廣魚四尾文魚一尾全鰒二十五箇烏賊魚二貼江瑤珠二同搥鰒六貼片脯八張黃脯一貼半雉脯四首海帶五條乾大鰕二級實栢子八合 片肉
猪肉一器 高六寸陽支頭一部半業脂潤二部猪肉二脚 三色煎油花一器 高六寸秀魚六尾胖領一部肝二部

眞末二升八合木末四升實荏子末鹽各二升眞油五升菉末三升鷄卵六十箇 **軟鷄炙一器** 軟鷄四十五首生葱半丹實荏子末八合眞油一升艮醬四合胡椒末一合五夕鹽一升五合實栢子一合蒜五本 **雜蒸一器** 乫伊一隻昆者巽廣大頭各一部䏝䐥化各十分一全鰒一箇海蔘五箇鷄卵菁根各十箇生葱半丹眞耳半半級蓴古眞油各二合實荏子末五合胡椒末二夕實栢子五夕艮醬三合 **各色花陽炙一器** 高六寸各色花陽炙五百串桔梗五斗牛臀一部生葱二丹䏝半部昆者巽五箇背骨一部猪肉一脚全鰒十箇海蔘鷄卵各二十箇實荏子末四升胡椒末一合眞油五升艮醬蓴古各二升菉末實栢子各二合鹽一升 **各色甲膾一器** 䏝領一部千葉一部半實栢子五夕豆太七部 **白淸一器** 白淸三合 **芥子一器** 黃芥子二合醋一合白淸五夕鹽一夕 **醋醬一器** 艮醬一合醋二合實栢子五夕

○床花二十三箇 中水波蓮二箇各色節花紅桃三枝花各八箇紅桃別建花三箇紅桃別間花二箇

內入別上床一床 三十器鍮器磁器黑漆大圓盤本廳 **各色餠一器** 高九寸白豆粳甑餠白米一斗粘米二升五合去皮豆七升五合生栗大棗各三升菉豆粳甑餠白米一斗粘米二升五合菉豆七升五合生栗大棗各三升蜜雪只白米一斗粘米二升五合生栗大棗各三升淸一升五合實栢子五合眞油一合五夕辛甘草粘甑餠粘米八升辛甘草末三升六合實荏子一升六合淸一升二合生栗大棗各二升四合實栢子五合炒豆粘甑餠粘米八升去皮豆六升生栗大棗各二升四合淸一升二合實栢子五合厚餠粘米三升五合去皮豆五升淸一升五合生栗大棗各一升實栢子桂皮末各二合五夕雨色助岳粘米四升實荏子五合大棗甘苔末淸各七合五夕眞油一升五合桂皮末二夕實栢子五夕花煎粘米五升眞油一升五合淸一升桂皮末二夕實栢子五合各色團子

餅粘米五升實荏子辛甘草末各一升五合生栗大棗各一升實栢子一升五合清七合五夕石耳末一升

藥飯一器 粘米大棗各一斗黃栗眞油各一升清三升艮醬三合實栢子一合桂皮末一夕

麵一器 木麵二十沙里牛內心肉半半部鷄卵五箇艮醬三合實荏子末眞油各三夕胡椒末一夕生葱三本

茶食果饅頭果一器 高九寸茶食果饅頭果各四十五立眞末三斗五升清眞油各一斗四升大棗黃栗各三升桂皮末胡椒末各一合實栢子二合砂糖一圓

各色茶食一器 高九寸八百箇黃栗末菉末青太末各七升辛甘草末一升松花黑荏子各七升清一斗五合五味子一升臙脂一鍾子

三色梅花軟絲果一器 高九寸三色梅花軟絲果各一百十箇粘米一斗二升粘租四升酒清眞油各三升白糖二斤芝草十三兩紅取油一升雪綿子一錢五分實栢子四升

五色強精一器 高九寸五色強精各一百八十箇粘米一斗五升酒清眞油各四升白糖三斤芝草五兩紅取油五合雪綿子一錢五分細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各五合松花二合

四色笠帽冰絲果一器 高九寸四色笠帽冰絲果各四十五箇粘米一斗五升酒清眞油各四升白糖三斤芝草葛梅各六兩紅取油六合雪綿子一錢五分梔子五十箇

紅白細乾飯蓼花一器 高九寸紅白細乾飯蓼花各四百五十箇眞末一斗五升細乾飯一斗二升眞油四升白糖三斤芝草五兩紅取油五合雪綿子一錢五分

三色漢果一器 高九寸三色漢果各六百箇眞末三斗眞油清各九升白糖二斤芝草葛梅各五兩紅取油五合雪綿子一錢五分

熟實果一器 高六寸大棗黃栗各一斗生薑十斤實栢子一斗白糖三斤清四升胡椒末桂皮末各二合

生梨葡萄一器 高九寸生梨八十箇葡萄十朶

早紅一器 高九寸早紅一百五十箇

赤梨僧桃林檎一器高九寸赤梨僧桃林檎各二百箇 黃栗大棗一器高九寸黃栗大棗各
一斗二升實栢子一合 各色正果一器高六寸蓮根八升生薑四斤桔梗五升山査一升青梅糖苽蒐門冬糖乾葡萄各半封淸七升
各色糖一器高九寸砂糖三十圓橘餠四十圓蜜棗八寶糖玉春糖各三封氷玉糖人蔘糖各二斤推耳糖三斤乾葡萄雪糖各一封青梅糖五
花糖榛子糖各二封御菓子二匣 花菜一器生梨三箇五味子一合臙脂半鍾子淸五合實栢子五夕 完子湯一器
牛內心肉半半部昆者巽一部胖腑化各十分一鷄卵菁根各十箇水芹五手生葱五
本全鰒一箇海蔘五箇藁古眞末眞油艮醬各三合胡椒末一夕實荏子末實栢子各
一合 悅口子湯一器牛內心肉半部昆者巽一部胖腑化各十分一背骨一部全鰒一箇海蔘五箇秀魚半半尾藁古菉末艮醬各三合
菁根五箇水芹五手生葱五本鷄卵二十箇實銀杏實胡桃實
栢子各一合胡椒末五夕實荏子末二合眞末眞油各五合 各色截肉一器
高九寸沙魚洪魚各十尾白大口魚二十尾黃大口魚廣魚各五尾文魚二尾全鰒四
十箇烏賊魚三貼江瑤珠三同搥鰒十貼片脯一貼黃脯二貼雉脯五首海帶十條乾
大鰕三級實
栢子一升 片肉猪肉一器高六寸陽支頭二部業脂潤三部猪肉三脚 三色煎油花一
器高六寸秀魚十尾胖腑二部肝三部眞末五升木末六升實荏子末鹽各三升眞油七升菉末四升鷄卵一貼 軟鷄炙一器軟鷄四十五首
生葱一丹實荏子末眞油鹽各二升艮醬一升胡椒末實栢子各一合蒜五本 雜蒸一器乭伊一隻昆者巽廣大頭各一部胖腑化各十分一全鰒一箇
海蔘五箇鷄卵菁根各十箇生葱半丹眞耳半半級藁古眞油各二合胡椒末三夕實荏子末實栢子各五夕艮醬三合 各色花陽炙一

器高六寸各色花陽炙五百五十串桔梗五斗牛臀二部生葱二丹胖半部昆布與五部背骨二部豬肉一脚海蔘鷄卵各二十箇全鰒十箇實荏子末四升胡椒末一合眞油五升艮醬二升藁古一升蒜末實栢子各二合鹽一升 各色甲膾一器胖領千葉各二部豆太十部實栢子一合 白

淸一器白淸三合 芥子一器黃芥子二合醋一合白淸五夕鹽一夕 醋醬一器艮醬一合醋二合實栢子五夕 ○床花二十一箇中水波蓮二箇各色節花八箇紅桃三枝花六箇紅桃別建花三箇紅桃別間花二箇

內入別上床三床每床二十五器鍮器磁器黑漆大圓盤本廳 各色餠一器高八寸白豆粳纖餠白米一斗二升粘米三升去皮豆七升五合生栗大棗各三升蜜雪只白米六升粘米一升五合生栗大棗淸各二升實栢子三合眞油一合辛甘草雪只白米六升粘米一升五合辛甘草末三升生栗大棗各二升淸一升實栢子三合眞油一合荏子粘䭏餠粘米七升五合實荏子三升生栗大棗各二升實栢子三合厚餠粘米去皮豆各五升生栗大棗各一升淸一升五合實栢子桂皮末各二合五夕兩色助岳粘米七升五合實荏子五合大棗甘苔末淸各七合五夕眞油一升五合桂皮末二夕實栢子五夕花煎粘米五升眞油一升五合淸一升桂皮末二夕實栢子五合各色圓子粘米三升實荏子辛甘草末各一升五合生栗大棗各一升淸七合五夕實栢子一升五合石耳末一升桂皮末一夕 藥飯一器粘米大棗各六升黃栗六合淸一升八合眞油六合艮醬二合實栢子一合桂皮末一夕 麪一器木麪二十沙里牛內小肉牛半部鷄卵五箇眞油二夕艮醬二合胡椒末一夕實荏子末二夕生葱二本 茶食果饅頭果一器高八寸茶食果饅頭果各四十立眞末二斗五升眞油淸各一斗大棗黃栗各二升五合胡椒末桂皮末實栢子各一合砂糖一圓 各色茶食一器

高八寸五百五十箇粟末菉末黑荏子松花青太末各五升辛甘草末一升淸七升五合五味子五合臙脂半鍾子

五色強精一器 高八寸五色強精各一百四十箇粘米一斗四升酒淸眞油各三升五合白糖三斤芝草四兩五錢紅取油四合五夕雪綿子一錢五分細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四合五夕松花二合

四色笠帽氷絲果一器 高八寸四色笠帽氷絲果各四十箇粘米一斗五升酒淸眞油各四升白糖三斤芝草葛梅各六兩紅取油六合雪綿子一錢五分梔子五十箇

紅白細乾飯軟絲果一器 高八寸紅白細乾飯軟絲果各二百箇粘米一斗二升酒淸眞油各三升白糖二斤細乾飯四斗八升芝草十三兩紅取油一升雪綿子一錢五分

各色糖一器 高八寸砂糖二十圓橘餠三十圓蜜棗二封八寶糖三封玉春糖氷玉糖推耳糖人蔘糖靑梅糖各一斤八兩乾葡萄雪糖五花糖榛子糖各一封御菓子一匣

林檎僧桃一器 高八寸林檎僧桃各二百二十箇

赤梨一器 高八寸赤梨四百箇

生梨葡萄一器 高八寸生梨六十箇葡萄五朶

黃栗大棗一器 高八寸黃栗大棗各一斗實栢子一合

花菜一器 生梨三箇五味子五夕淸四合臙脂半半鍾子實栢子四夕

各色正果一器 高五寸蓮根四升生薑二斤八兩桔梗四升山査一升靑梅糖乾葡萄門冬糖苽莧各半封淸三升

悅口子湯一器 牛內心肉半半部昆者巽半部𦟛骨一部胖臍化各十分一全鰒一箇海蔘五箇秀魚半半尾水芹五手生葱五本菁根五箇鷄卵十三箇藁古菜末各二合眞末三合實胡桃實荏子末各一合實銀杏胡椒末各五夕實栢子三夕艮醬二合眞油三合

各色截肉一器 高八寸沙魚洪魚各五尾白大口魚十尾黃大口魚三尾廣魚四尾文魚一尾全鰒二十箇烏賊魚一貼半江瑤珠一同半搥鰒五貼片脯六

乾雉脯三首黃脯一貼海帶五
條乾大鰕二級實栢子八合 片肉猪肉一器 高五寸陽支頭一部業
脂潤二部猪肉二脚 三色

煎油花一器 高五寸秀魚五尾牂領肝各一部眞末木末各二升五合實
荏子末菉末各二升眞油四升鷄卵五十箇鹽一升五合 雜

蒸一器 乫伊半隻昆者巽廣大頭各一部牂膍化各十分一全鰒一箇海蔘五箇
鷄卵六箇菁根十箇生葱十本眞耳半半級胡椒末二夕實栢子五夕實

荏子末眞油各
二合艮醬三合 各色花陽炙一器 高五寸各色花陽炙四百串桔梗三斗牛
臀一部生葱一丹牂半半部昆者巽四部

背骨二部猪肉半脚海蔘十箇全鰒七箇鷄卵十二箇實荏子末四升胡
椒末菉末各一合眞油二升艮醬一升實栢子五合蘘古七合鹽六合 各色甲

膾一器 高五寸牂領半部千葉一
部豆太五部實栢子三夕 白清一器 白清
二合 芥子一器 黃芥子
二合醋

一合清五
夕鹽一夕 醋醬一器 艮醬一合醋二
合實栢子三夕 ○床花十七箇 小水波蓮一箇各
色節花紅桃三枝

花各五箇紅桃別建花
紅桃別間花各三箇

內入上床三百床 每床各二十器鍮器本廳
磁器黑漆大圓盤內下 各色餠一器 高七寸白
豆粳餠

白米八升粘米二升去皮豆五升生栗二升大棗二升二合蜜雪只白米一升八合粘
米一升三合生栗大棗各二升二合清六合實栢子二合眞油五夕辛甘草雪只白米
四升八合粘米一升二合辛甘草末一升八合大棗生栗各一升二合清六合實栢子
二合眞油五夕菉豆粘甑餠粘米六升菉豆三升生栗大棗各一升二合厚餠粘米去
皮豆各二升大棗生栗各四合清六合桂皮末五夕實栢子一合兩色助岳粘米二升
大棗甘苔末清各三合眞油五夕桂皮末實栢子各二夕各色團子粘米四升實荏子

辛甘草末各一升二合生栗大棗石耳末各八合實栢子一升二合淸六合桂皮末一夕

藥飯一器 粘米大棗各四升黃栗眞油各四合艮醬二合淸一升二合實栢子四夕桂皮末一夕

麵一器 木麵二十沙里牛臀四十分一藁古四夕石耳五夕眞耳十分一鷄卵一箇實栢子五夕胡椒末一夕實荏子末眞油各二夕苦椒末五夕艮醬一合生葱一本

藥果茶食果饅頭果一器 高七寸藥果茶食果饅頭果各二十立眞末一斗五升眞油淸各六升黃栗大棗各一升胡椒末桂皮末實栢子各五夕砂糖半圓

各色茶食一器 高七寸四百箇栗末菉末松花靑太末黑荏子各四升辛甘草末八合淸六升五味子四合二夕臙脂半半鍾子

五色强精四色笠帽氷絲果一器 高七寸五色强精各五十箇四色笠帽氷絲果各二十箇粘米一斗酒淸眞油各二升白糖四斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各九合松花三合芝草二兩葛梅五錢紅取油四升雪綿子六分梔子二十箇

紅白細乾飯軟絲果一器 高七寸紅白細乾飯軟絲果各一百七十箇粘米細乾飯各一斗酒淸眞油各三升白糖三斤芝草十二兩紅取油一升五合雪綿子一錢

生梨赤梨林檎僧桃葡萄一器 高七寸生梨十六箇赤梨四十箇林檎僧桃各五十箇葡萄一朶

黃栗大棗一器 高七寸黃栗大棗各八升實栢子八合

花菜一器 生梨一箇五味子四夕淸三合實栢子二夕臙脂五分一鍾子

各色正果一器 高四寸蓮根二升生薑一斤桔梗一丹山査五合靑梅糖乾葡萄苽莧門冬糖各一兩五錢淸二升二合

荏水湯一器 牛臀胖昆者巽各五十分一廝化二十分一背骨半半部靑苽二箇藁古四夕水芹一手鷄卵三箇全鰒半箇海蔘二箇菉末眞末各四夕實荏子末二合胡椒末一夕眞油一合艮醬二合

鹽四夕實栢子二夕

各色截肉一器高七寸沙魚洪魚各四尾白大口魚七尾廣魚二尾文魚一尾全鰒二十五箇烏賊魚一貼江瑤珠一同片脯八張黃脯十張實栢子六合

片肉豬肉三色煎油花一器高四寸陽支頭半部業脂潤一部猪肉半脚䑋肝各四分一秀魚二尾實荏子二合木末菉末各五合眞末一升五合眞油一升六合鷄卵二十箇鹽一升

鷄蒸一器乫伊兩條昆者巽廣大頭各半箇䑋肭化各三分一全鰒半半箇海蔘鷄卵各二箇菁根四箇生葱二本實荏子末五夕胡椒末一夕眞耳十分一實栢子三夕艮醬眞油各一合

各色花陽炙一器高四寸各色花陽炙二百串桔梗一斗五升牛臀半部生葱半丹䑋五分一昆者巽二部背骨一部猪肉半半脚海蔘五箇全鰒四箇鷄卵六箇實荏子末二升胡椒末菉末各五夕眞油一升艮醬五合實栢子二合五夕藁古四合鹽六合

各色甲膾一器高四寸䑋領千葉各半部豆太二部實栢子二夕

白清一器白清三合

芥子一器黃芥子一合醋五夕清二夕鹽一夕

醋醬一器艮醬一合醋二合實栢子二夕

○床花十二箇各色節花紅桃三枝花各二箇紅桃建花紅桃間花各四箇

內入上盤只三百二十五朱漆盤本廳

各色餠藥果茶食果饅頭果各色茶食五色強精三色氷絲果四色實果各色截肉片肉三色煎油花各色花陽炙○盤花三箇紅桃三枝花一箇紅桃間花二箇

內外賓及進宴廳堂郎宴床

內外賓上床五十五床 器數饌品盤器床花幷同內入上床而截肉一器代以蔘花一器○內賓十五床外賓四十床

進宴廳堂郎十一床 器數饌品盤器床花幷同內外賓床○堂上三床郎廳八床

問安諸臣及闕內入直官員以下頒賜宴床

大臣頒賜上床三床 器數饌品盤器床花幷同進宴廳堂郎床○議政沈舜澤一床持進官趙秉世一床領敦寧院事尹容善一床

諸臣頒賜上床十六床 器數饌品盤器床花幷同大臣床○秘書丞一床史官一床閣臣一床玉堂一床春坊二床桂坊二床禮式院一床元帥府領官一床尉官一床聯隊長一床武官學校領尉官一床各隊領官一床尉官一床侍從一床英親王府官一床

諸臣頒賜中床三百五十床 每床十八器磁器黑漆大圓盤本廳○勅任官三百九床議政府官員一床宮內府官員二床侍從院主事一床典膳司主事一床太僕司官員一床協律郎一床主殿司官員一床尙衣司官員一床香室官員一床 景孝殿令祀丞一床繙譯官一床電話課主事一床扈衛隊領尉官一床司謁司鑰一床長房內官一床待令內官一床 皇太子宮司鑰一床 景孝殿長房內官一床 明憲太后殿承傳色出入番內官一床 景孝殿尙膳出入番內官一床 洪陵尙膳進止內官一床 皇太子宮承奉典守一床別番內官一床 皇太子妃宮承言色出入番內官一床 英親王宮承言色出入香役崔鶴圭一床吳顯書一床李海鵬一床李海晶一床朴昌善一床朴大鏞一床吳永烈一床嚴柱源一床李根永一床待令醫官一床閣監一床畫員一床寫字官一床

各色餠一器 高六寸菉豆粳飯餠白米六升粘米一升五合生栗大棗各一升六合菉豆四升蜜雪只白米二升粘米五合生栗大棗各八合淸

四合實栢子眞油各四夕辛甘草雪只白米二升粘米五合辛甘草末一升二合大棗生栗各八合淸四合實栢子眞油各四夕菉豆粘甑餠粘米白豆各二升生栗大棗各八合厚餠粘米去皮豆各二升生栗大棗各二合淸三合桂皮末二夕實栢子五夕兩色助岳粘米一升大棗甘苔末淸各三合眞油五夕實荏子四合桂皮末五分辛甘草圍子粘米一升辛甘草末實荏子各三合淸一合五夕

藥飯一器 粘米大棗各二升黃栗眞油各二合艮醬一合淸六合實栢子二夕桂皮末半夕

麵一器 木麵二十沙里牛臀四分一蔈古石耳各四夕眞耳二十分一鷄卵一箇實栢子三夕胡椒末實荏子末苦椒末眞油各二夕艮醬一合生葱

一本 **藥果茶食果饅頭果一器** 高六寸藥果茶食果饅頭果各十七立眞末一斗二升眞油淸各四升八合黃栗大棗各八合胡椒末桂皮末各四夕實栢子八合砂糖半半圓

各色茶食一器 高六寸三百五十立栗末菉末黑荏子靑太末松花各三升辛甘草末五合淸四升五合五味子三合二夕臙脂六分一鍾子

五色强精一器 高六寸五色强精各九十箇粘米七升酒淸眞油各一升五合白糖二斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各一升五合松花五合芝草二兩紅取油二合雪綿子五分

三色笠帽冰絲果一器 高六寸三色笠帽冰絲果各九十箇粘米八升酒淸眞油各二升白糖二斤芝草葛梅各一兩紅取油四合雪綿子四分

紅白細乾飯軟絲果一器 高六寸紅白細乾飯軟絲果各一百十箇粘米細乾飯各六升酒淸眞油各二升白糖二斤芝草八兩紅取油一升雪綿子一錢

僧桃林檎赤梨一器 高六寸僧桃林檎各七十箇赤梨六十箇

黃栗大棗一器 高六寸黃栗大棗各六升實栢子六合

花菜一器 生梨半箇五味子實栢子各二夕淸二合臙脂六分一鍾子

各色正果一器

高三寸蓮根一升五合生薑半斤桔梗一丹山查五合青梅糖蒁莧門冬糖乾葡萄各一兩淸一升五合

荏水湯一器 牛臀胖昆者䑋各五十分一膍化二十分一背骨半半部青苽鷄卵海蔘各二箇蕈古莀末眞末鹽實柏子各二夕木芹一手全鰒半箇實荏子末艮醬眞油各一合胡椒末一夕

片肉猪肉煎油花一器 高三寸陽支頭三十分一業脂潤半部猪肉半脚秀魚一尾半肝五分一眞油一升三合實荏子末一合木末二合鷄卵十五箇鹽五合眞末一升

雜蒸一器 乫伊一條昆者䑋廣大頭各半部膍化肝各四分一鷄卵海蔘各二箇菁根三箇生葱一本眞耳二十分一全鰒五分一眞油三夕實荏子末二夕胡椒末實柏子各一夕艮醬一合一夕

各色花陽炙一器 高三寸各色花陽炙一百十串桔梗二斗五升牛臀一部生葱一丹胖半半部昆者䑋二部半背骨一部猪肉半脚海蔘鷄卵各十箇全鰒五箇實荏子末二升胡椒末一合眞油二升五合艮醬一升蕈古五合菉末實柏子各一合鹽五夕

白淸一器 白淸二合

醋醬一器 艮醬一合醋二合實柏子二夕

○床花十一箇 紅桃三技花紅桃間花各二箇紅桃別建花七箇

女官賜饌

女官上床一百床 器數饌品盤器床花幷同諸臣上床

女官中床一百床 器數饌品盤器床花幷同諸臣中床

內侍及各處入直將官將校員役別監樂師女伶

等賜饌

大殿出入番內官盤只一燈燭差備內官盤只一禮貌官盤只一統長盤只一石渠廳盤只一別檢盤只一　璿源殿守直內官盤只一　景孝殿陳設差備內官盤只一大殿日傘事知盤只一　皇太子宮日傘事知盤只一漱玉軒盤只一九成軒盤只一忠義盤只一禁漏官盤只一以上中盤只十四倭盤饌品同上盤只而小低排扈衛隊領尉官錚盤只一軍官錚盤只一帳幕軍官錚盤只一宮內署兩闕摠巡訊問係摠巡錚盤只一元帥府下士錚盤只一別軍官錚盤只二　景孝殿守僕別監員役錚盤只二　洪陵守僕員役錚盤只一內待令書吏錚盤只一庫直錚盤只一侍講院陪讀錚盤只一　英親王宮

陪吏錚盤只一香室守僕錚盤只一以上錚盤只十五高足

大錚盤內下饌品同中盤只而小高排具麵湯

大殿別監隅板只二加設別監隅板只一 明憲太后殿別監隅板只一 景孝殿別監隅板只一 皇太子宮別監隅板只一 皇太子妃宮別監隅板只一武藝廳隅板只四門旗手隅板只一元帥府兵丁隅板只二大安門兵丁隅板只四布德門兵丁隅板只二永成門兵丁隅板只三別營兵丁隅板只四南營兵丁隅板只三南新營兵丁隅板只二十平成門兵丁隅板只四砲隊兵丁隅板只一西營兵丁隅板只一東營兵丁隅板只二宿衛所兵丁隅板只二十宮內署巡檢隅板只二 景福宮巡檢隅板只一訊問係巡檢隅板只一樂師隅板只一典樂隅板只一

樂工隅板只八各差備女伶隅板只
十六內吹隅板只一都廳內官隅板只一本廳書題庫直
書寫隅板只四扈衛隊兩闕兵卒隅板只二閤監廳監官
隅板只一軍士隅板只一熟手隅板只一　大殿水刺間
燈燭房員役水賜別監隅板只一　景孝殿水刺間燈燭
房員役水賜別監隅板只一　明憲太后殿水刺間燈燭
房員役水賜別監隅板只一　皇太子宮水刺間燈燭房
員役水賜別監隅板只一　皇太子妃宮水刺間燈燭房
員役水賜別監隅板只一女伶牌將隅板只一議政府吏
隸隅板只二宮內府吏隸隅板只一秘書院吏隸隅板只
一奎章閣吏隸隅板只一弘文館吏隸隅板只一侍講院
吏隸隅板只二太醫院吏隸隅板只一侍從院吏隸隅板

只二典膳司吏隷隅板只一尚衣司吏隷隅板只一臚唱
課吏隷隅板只一　璿源殿守僕隅板只一奉侍廳書員
隅板只一排設房書房色庫直隅板只二儀仗庫牌頭隅
板只一內待令使令使喚隅板只二本廳使令使喚隅板
只四九成軒甫伊隅板只一貞頤齋庫直隅板只一兵丁
隅板只一料理所花夫人家甫伊隅板只一奉侍廳使令
隅板只一石渠廳軍士隅板只一閣監廳直隅板只一花
草直隅板只一花童隅板只一燈直隅板只一以上大隅
板只一百六十九（鍮東海內下黃漆大隅板本廳）麪一東海各色餠三色實果
各色截肉牛頭陽支頭

元帥府各隊將官以下警部宮內署警務官以下
及熟手等饋饌

元帥府一百八十三人武官學校五百七十五人侍衛一隊一千二十九人二隊一千三十六人三隊一千二十九人砲兵隊三百十五人親衛一隊一千三十六人二三隊各一千二十九人憲兵隊三百八十一人騎兵隊一百五人軍樂隊五十一人徵上平壤一二隊各一千二十九人警部一千二百七十四人宮內署四百十二人扈衛隊八百四十一人熟手二百名近仗軍士二十五名排設房軍士十七名以上一萬二千六百二十五人各白餠三箇散炙一串清酒一盞清酒以代錢二錢式上下

咸寧殿夜進宴

大殿進御饌案四十五器鍮器磁器本廳黃漆高足饌案六坐尙方各色甑餠一器高一尺二寸白豆粳甑餠白米二斗粘米五升去皮豆一斗二升五合生栗六升大棗五升菉豆粳甑餠白米一斗六升粘米四升菉豆一斗生栗五升大棗四升辛甘草雪只白米一斗六升粘

米四升辛甘草末六升大棗四升生栗五升清二升實栢子一升眞油二合蜜雪只白米一斗六升粘米四升生栗五升大棗四升清二升實栢子一升眞油二合荏子粘甑餠粘米二斗實荏子六升大棗四升生栗五升實栢子一升厚餠粘米一斗去皮豆九升大棗二升生栗三升清二升實栢子五合桂皮末三夕

各色助岳花煎團子餠一器 高一尺二寸兩色助岳粘米六斗大棗九升甘苔末八升實荏子六升清九升眞油一斗五升桂皮末一合五夕實栢子一合花煎粘米二斗眞油六升清四升桂皮末五夕實栢子五合各色團子粘米四斗實荏子一斗二升辛甘草末一斗三升大棗八升生栗九升實栢子八升清六升石耳末二升

藥飯一器 粘米一斗大棗九升黃栗一升眞油九合清三升艮醬三合實栢子一合桂皮末一夕

麵一器 木麵二十沙里牛內心肉半半部鷄卵五箇艮醬三合荏子末眞油各三夕生葱三本胡椒末一夕

大藥果一器 高一尺二寸八十立眞末四斗眞油清各一斗六升桂皮末胡椒末各五夕實栢子二合砂糖一圓

茶食果一器 高一尺二寸二百三十立眞末四斗眞油清各一斗六升胡椒末桂皮末各五夕實栢子二合砂糖一圓

饅頭果一器 高一尺二寸二百三十立眞末三斗五升眞油清各一斗四升黃栗大棗各七升桂皮末胡椒末實栢子各二合砂糖一圓

各色茶食一器 高一尺二寸一千箇栗末菉末黑荏子松花青太末各九升辛甘草末一升五合清一斗三升五味子二合臙脂一鍾子

三色梅花軟絲果一器 高一尺二寸三色梅花軟絲果各一百五十箇粘米一斗五升粘租三斗酒清眞油各四斗白糖十三斤芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢實栢子一斗

紅白細乾飯軟絲果一器 高一尺二寸兩色細乾飯軟絲果各三百箇粘米細乾飯各一斗五升酒清眞油各五升白糖六斤芝草一斤八兩紅取油六升雪綿子三錢

四色

笠帽氷絲果一器 高一尺二寸四色笠帽氷絲果各七十箇粘米三斗酒淸眞油各七升五合白糖十五斤芝草葛梅各四兩紅取油一升雪綿子三錢梔子七十箇

三色梅花强精一器 高一尺二寸紅白梅花强精各三百箇栢子强精三百箇粘米一斗五升粘租三升酒淸眞油各一升五合白糖一斤八兩芝草五兩紅取油五合雪綿子二錢實栢子四升

五色强精一器 高一尺二寸五色强精各二百四十箇粘米二斗酒淸眞油各四升白糖四斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢

紅白細乾飯蓼花一器 高一尺二寸紅白細乾飯蓼花各六百五十箇眞末三斗細乾飯二斗五升眞油五升白糖七斤雪綿子二錢芝草二斤八兩紅取油三升鹽一升五合

四色甘絲果一器 高一尺二寸四色甘絲果十一篩粘米二斗酒淸眞油各五升白糖十斤芝草葛梅各一斤紅取油二升雪綿子二錢鬱金二兩

五色鈴强精一器 高一尺二寸五色鈴强精十篩粘米二斗酒淸眞油各四升白糖四斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢五分

三色漢果一器 高一尺二寸三色漢果各八百箇眞末三斗五升眞油淸各一升五合白糖三斤葛梅芝草各五兩紅取油一升雪綿子一錢五分

各色糖一器 高一尺二寸砂糖四十圓橋餅五十圓八寶糖蜜棗玉春糖各四封推耳糖水玉糖各三封靑梅糖乾葡萄榛子糖五花糖各二封人蔘糖雪糖各一封御菓子一匣

龍眼一器 高一尺二寸龍眼十四斤

荔枝一器 高一尺二寸荔枝十四斤

熟實果一器 高九寸大棗黃栗實栢子各一斗生薑十斤胡椒末桂皮末各二合淸五升白糖三斤

查果一器 高一尺二寸查果二百五十箇

林檎一器 高一尺二寸林檎七

百五十箇 赤梨一器高一尺二寸赤梨七百五十箇 僧桃一器高一尺二寸僧桃七百五十箇 葡萄一器
高一尺二寸葡萄三十二朶 生梨一器高一尺二寸生梨一百三十箇 早紅一器高一尺二寸早紅四百箇 軟栗
一器高一尺二寸軟栗十二斗 大棗一器高一尺二寸大棗四斗實栢子四升 各色正果一器高九
寸蓮根八升生薑五斤桔梗五丹山査二升青海糖乾葡萄苽莧門冬糖各一封淸八升 花菜一器生梨三箇五味子實栢子各一合臙脂半鍾子
悅口子湯一器牛內心肉半部昆者巽背骨各一部胖腑化各十分一秀魚半尾全鰒一箇海蔘五箇蔈古眞末艮醬各三合菁根五箇水
芹五手生葱五本鷄卵二十箇實銀杏實胡桃實栢子各一合胡椒末五夕實荏子末二合菉末眞油各五合一夕 各色截肉一器高一
尺二寸沙魚洪魚白大口魚各二十尾黃大口魚五尾廣魚十尾文魚二尾烏賊魚四貼江瑤珠三同搥鰒一同片脯一貼雉脯五首黃脯二貼全鰒四十箇海帶十條乾大
蝦三級實栢子二升 片肉猪肉一器高九寸陽支頭二部半業脂潤五部猪肉五脚 三色煎油花一器
高九寸秀魚十三尾胖領二部半肝三部半眞末八升木末六升菉末四升實荏子末三升鷄卵四百三十箇眞油九升鹽三升 魚饅頭一器
高九寸秀魚十八尾猪肉二脚菉豆菜一斗木耳四兩苦椒二升胡椒末一合實荏子末一升五合菉末一斗眞油一升生葱半丹實栢子一升鹽二升蔈古三升 軟
猪蒸一器軟猪一口牛內心肉半部陳鷄二首鷄卵二十箇菉豆菜一斗木耳二兩黃花半封實荏子末二升胡椒末實栢子各一合生葱一丹蒜十本
盬水五合 軟鷄炙一器軟鷄六十首眞油二升鹽四升胡椒末實栢子各一合實荏子末二升生葱一丹蒜十本 各色花

陽炙一器 高九寸各色花陽炙五百五十串桔梗七斗牛臀三部生葱十五丹胖一部半昆者巽十部背骨七部猪肉二脚海蔘三十五箇全鰒二箇實荏子末一斗五升胡椒末三兩眞油七升艮醬三升五合蕖古三升菉末三合五夕鷄卵三十五箇實栢子一升鹽二升

各色甲膾一器 高九寸胖領三部千葉四部豆太十箇實栢子一合

白淸一器 白淸三合

芥子一器 黃芥子三合淸五夕醋一合鹽一夕

醋醬一器 艮醬一合醋二合實栢子五夕

白鹽一器 白鹽三合

○**床花三十二箇** 大水波蓮中水波蓮小水波蓮各一箇各色節花十四箇紅桃三枝花九箇紅桃別建花紅桃別間花各三箇

皇太子宮進饌案 四十三器鍮器磁器本廳朱漆低足饌案六坐尙方

各色甑餠一器 高一尺二寸白豆粳甑餠白米二斗粘米五升去皮豆一斗二升五合生栗六升大棗五升菉豆粳甑餠白米一斗六升粘米四升菉豆一斗生栗五升大棗四升辛甘草雪只白米一斗六升粘米四升辛甘草末六升大棗四升生栗五升淸二升實栢子一升眞油二合蜜雪只白米一斗六升粘米四升生栗五升大棗四升淸二升實栢子一升眞油二合實荏子粘甑餠粘米二斗實荏子六升大棗四升生栗五升實栢子一升厚餠粘米一斗去皮豆九升大棗二升生栗三升淸二升實栢子五合桂皮末三夕

各色助岳花煎圓子餠一器 高一尺二寸兩色助岳粘米六斗大棗九升甘苔末八升實荏子六升淸九升眞油一斗五升桂皮末一合五夕實栢子一合花煎粘米二斗眞油六升淸四升桂皮末五夕實栢子五合各色圓子粘米四斗實荏子一斗二升辛甘草末一斗三升大棗八升生栗九升實栢子八升淸六升石耳末二升

藥飯一器 粘米大棗各一斗黃栗九升眞油九合淸一三升艮醬三合實栢子一合桂皮末三夕

麵一器

木麪二十沙里牛內心肉半半部鷄卵五箇艮醬三合實荏子末眞油各三夕生葱三本胡椒末一夕 大藥果一器 高一尺二寸八十立
眞末四斗眞油淸各一斗六升桂皮末胡椒末各五夕實栢子二合砂糖二圓 茶食果一器 高一尺二寸二百三十立眞末四斗眞油淸各一斗
六升胡椒末桂皮末各五夕實栢子二合砂糖二圓 饅頭果一器 高一尺二寸二百三十立眞末三斗五升眞油淸各一斗四升黃栗大棗各七
升桂皮末胡椒末實栢子各二合砂糖二圓 各色茶食一器 高一尺二寸一千箇栗末菉末黑荏子松花靑太末各九升辛甘草末淸各一
升五合五味子一升二合臙脂一鍾子 三色梅花軟絲果一器 高一尺二寸三色梅花軟絲果各一百五十箇粘米
一斗五升粘租三斗酒淸眞油各四斗白糖十三斤芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢實栢子一斗 紅白細乾飯軟絲果
一器 高一尺二寸三色細乾飯軟絲果各三百箇粘米細乾飯各一斗五升酒淸眞油各五升白糖六斤芝草一斤八兩紅取油六升雪綿子三錢 四色
笠帽冰絲果一器 高一尺二寸四色笠帽冰絲果各七十箇粘米三斗酒淸眞油各七升五合白糖十五斤芝草葛梅各四兩紅取油
一升雪綿子三錢梔子七十箇 三色梅花強精一器 高一尺二寸三色梅花強精各三百五十箇粘米一斗五升粘租三升酒淸眞
油各一升五合白糖一斤八兩芝草五兩紅取油五合雪綿子一錢五分實栢子四升 五色強精一器 高一尺二寸五色強精各二百
四十箇粘米二斗酒淸眞油各四升白糖四斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢 紅白細乾
飯蓼花一器 高一尺二寸紅白細乾飯蓼花各六百五十箇眞末三斗細乾飯二斗眞油五升白糖七斤雪綿子二錢芝草二斤八兩紅取油三

升鹽一升五合

四色甘絲果一器 高一尺二寸四色甘絲果十一篩粘米二斗酒淸眞油各五升白糖十斤芝草葛梅各一斤紅取油二升雪綿子二錢鬱金二兩

三色漢果一器 高一尺二寸眞末三斗五升眞油淸各一升五合白糖三斤葛梅芝草各五兩紅取油一升雪綿子一錢五分

各色糖一器 高一尺二寸砂糖四十圓橘餠五十圓八寶糖蜜棗各四封玉春糖五封推耳糖水玉糖各三封青梅糖乾葡萄榛子糖五花糖各一封人蔘糖雪糖各一封御菓子一匣

龍眼荔枝一器 高一尺二寸龍眼荔枝各七斤八兩

熟實果一器 高九寸大棗黃栗實栢子各一斗生薑十斤胡椒末桂皮末各二合淸五升白糖三斤

査果一器 高一尺二寸査果二百五十箇

林檎一器 高一尺二寸林檎七百五十箇

赤梨一器 高一尺二寸赤梨七百五十箇

僧桃一器 高一尺二寸僧桃七百五十箇

葡萄一器 高一尺二寸葡萄三十二朶

生梨一器 高一尺二寸生梨一百三十箇

早紅一器 高一尺二寸早紅四百箇

軟栗一器 高一尺二寸軟栗十二斗

大棗一器 高一尺二寸大棗四斗實栢子四升

各色正果一器 高九寸蓮根八升生薑五斤桔梗五升山査二升青梅糖乾葡萄莍莧門冬糖各一封淸八升

花菜一器 生梨三箇五味子實栢子各一合臙脂半鍾子淸五合

悅口子湯一器 牛內心肉半部昆者䏶背骨各一部胖脐化各十分一秀魚半半尾全鰒一箇海蔘五箇蕈古眞末艮醬各三合菁根五箇水芹五手生葱五本鷄卵二十箇實銀杏實胡桃實栢子各一合胡椒末五夕實荏子末二合蒜末眞油各五合一夕

各色截肉一器 高一尺二寸沙魚紅魚各二十尾白大口魚二十五尾黃大口魚五尾廣魚十尾文魚二尾烏賊魚四貼江瑤珠三同搥鰒一

同片脯一貼雉脯五首黃脯二貼全鰒四十箇海帶十條乾大蝦三級實栢子二升

片肉猪肉一器 高九寸陽支頭二部半業脂潤五部猪肉五脚

三色煎油花一器 高九寸秀魚十三尾胖領二部半肝三部半眞末八升木末六升菉末四升五合實荏子末四升鷄卵四百三十箇眞油九升鹽三升

魚饅頭一器 高九寸秀魚十八尾猪肉二脚菉豆菜一斗木耳四兩苦椒二升胡椒末一合實荏子末一升五合菉末一斗眞油一升生葱半丹實栢子一合鹽二升蕈古三升

軟猪蒸一器 猪肉一脚牛肉心肉半部陳鷄二首鷄卵二十箇菉豆菜一斗木耳二兩黃花半封實荏子末二升胡椒末實栢子各一合生葱一丹蒜十本鹽水五合

軟鷄炙一器 軟鷄六十首眞油二升鹽四升胡椒末實栢子各一合實荏子末二升生葱一丹蒜十本

各色花陽炙一器 高九寸各色花陽炙五百五十串桔梗七斗牛臀三部生葱十五丹胖一部半昆者巽十部背骨七部猪肉二脚海蔘三十五箇全鰒二十箇實荏子末一斗胡椒末三兩眞油七升艮醬三升五合蕈古三升菉末三合五夕鷄卵三十五箇實栢子一升鹽二升

各色甲膾一器 高九寸胖領三部千葉四部豆太十箇實栢子一合

白淸一器 白淸三合

芥子一器 黃芥子三合淸五夕醋一合鹽一夕

醋醬一器 艮醬一合醋二合實栢子五夕

白鹽一器 白鹽三合

○床花三十二箇 大水波蓮中水波蓮小水波蓮各一箇各色節花十四箇紅桃三枝花九箇紅桃別莛花紅桃別間花各三箇

內入饌案一床 四十五器鍮器磁器本廳

各色粳甑餠一器 高一尺二寸白豆粳甑餠白米二斗

粘米五升去皮豆一斗二升五合生栗六升大棗五升菉豆粳䭜餠白米一斗六升粘
米四升五合菉豆一斗二升五合生栗五升大棗四升辛甘草雪只白米一斗六升粘
米四升辛甘草末六升大棗四升生栗五升淸二升實栢子一升眞油二合蜜雪只白
米一斗六升粘米四升生栗五升大棗四升淸二升實栢子一升眞油二合荏子粘䭜
䭜粘米二斗實荏子六升大棗四升生栗五升實栢子一升厚餠粘米一
斗去皮豆九升大棗二升生栗三升淸二升實栢子五合桂皮末三夕 各色助
岳花煎團子餠一器 高一尺二寸兩色助岳粘米六斗大棗九升甘苔末八
升實荏子六升淸九升眞油一斗五升桂皮末一合五
夕實栢子一合花煎粘米二斗眞油六升淸四升桂皮末五夕實栢子五合各色團子
餠粘米四斗實荏子一斗二升辛甘草末一斗三升大棗八升生栗九升實栢子八升
淸六升石
耳末二升 藥飯一器 粘米一斗大棗九升黃栗一升眞油九合淸 麵一器
三升艮醬三合實栢子一合桂皮末一夕
木麵二十沙里牛內心肉半半部鷄卵五箇艮醬三
合實荏子末眞油各三夕生葱三本胡椒末一夕 大藥果一器 高一尺二
寸八十立
眞末四斗眞油淸各一斗六升桂皮末
胡椒末各五夕實栢子二合砂糖二圓 茶食果一器 高一尺二寸二百三十立
眞末四斗眞油淸各一斗
六升胡椒末桂皮末各五
夕實栢子二合砂糖二圓 饅頭果一器 高一尺二寸二百三十立眞末三斗五
升眞油淸各一斗四升黃栗大棗各七
升桂皮末胡椒末實栢
子各二合砂糖二圓 各色茶食一器 高一尺二寸一千箇栗末菉末黑荏子
松花青太末各九升辛甘草末淸各一
升五合五味子一升
二合臙脂一鍾子 三色梅花軟絲果一器 高一尺二寸三色梅花軟
絲果各一百五十箇粘米
一斗五升粘租三斗酒淸眞油各四斗白糖十三斤
芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢實栢子一斗 紅白細乾飯軟絲果

一器 高一尺二寸三色細乾飯軟絲果各三百箇粘米細乾飯各一斗五升酒淸眞油各五升白糖六斤芝草一斤八兩紅取油六升雪綿子三錢

四色笠帽冰絲果一器 高一尺二寸四色笠帽冰絲果各七十箇粘米三斗酒淸眞油各七升五合白糖十五斤芝草葛梅各四兩紅取油一升雪綿子三錢梔子七十箇

三色梅花強精一器 高一尺二寸三色梅花強精各三百五十箇粘米一斗五升粘租三升酒淸眞油各一升五合白糖一斤八兩芝草五兩紅取油五合雪綿子一錢五分實栢子四升

五色強精一器 高一尺二寸五色強精各二百四十箇粘米二斗酒淸眞油各四升白糖四斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢

紅白細乾飯蓼花一器 高一尺二寸紅白細乾飯蓼花各六百五十箇眞末二斗細乾飯二斗五升眞油五升白糖七斤雪綿子二錢芝草二斤八兩紅取油三升鹽一升五合

四色甘絲果一器 高一尺二寸四色甘絲果十一篩粘米二斗酒淸眞油各五升白糖十斤芝草葛梅各一斤紅取油二升雪綿子二錢欝金二兩

五色鈴強精一器 高一尺二寸五色鈴強精十篩粘米二斗酒淸眞油各四升白糖四斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢五分

三色漢果一器 高一尺二寸眞末三斗五升眞油淸各一升五合白糖三斤葛梅芝草各五兩紅取油一升雪綿子一錢五分

各色糖一器 高一尺二寸砂糖四十圓橘餠五十圓八寶糖蜜棗各四封玉春糖四斤推耳糖水玉糖各三斤靑梅糖乾葡萄榛子糖五花糖各二封人蔘糖二斤雪糖一封御菓子二匣

龍眼一器 高一尺二寸龍眼十四斤

荔枝一器 高一尺二寸荔枝十四斤

熟實果一器 高九寸大棗黃栗實栢子各一斗生薑十斤胡椒末

桂皮末各二合淸五升白糖三斤 查果一器高一尺二寸查果二百五十箇 林檎一器高一尺二寸林檎七百五十箇 赤

梨一器高一尺二寸赤梨七百五十箇 生梨一器高一尺二寸生梨一百三十箇 山查一器高一尺二寸山查三

斗 葡萄一器高一尺二寸葡萄三十二朶 早紅一器高一尺二寸早紅四百箇 軟栗一器高一

尺二寸軟栗十二斗 大棗一器高一尺二寸大棗四斗實栢子四升 各色正果一器高九寸蓮根八升生薑五斤桔

便五丹山查二升青梅糖乾葡萄苽莧門冬糖各一封淸八升 花菜一器生梨三箇五味子實栢子各一合燕脂半錘子淸五合 悅口

子湯一器牛內心肉半部昆者巽背骨各二部胖脇化各十分一秀魚半半尾全鰒一箇海蔘五箇蔈古眞末艮醬各三合菁根五箇水芹五手生葱五

本鷄卵二十箇實銀杏實胡桃實栢子各一合胡椒末五夕實荏子末二合菉末眞油各五合一夕 各色截肉一器高一尺二寸沙魚洪

魚各二十尾白大口魚二十尾黃大口魚五尾廣魚十尾文魚二尾烏賊魚四貼江瑤珠三同搥鰒一同片脯一貼雉脯五首黃脯二貼全鰒四十箇海帶十條乾大鰕三級

實栢子二升 片肉猪肉一器高九寸陽支頭二部半業脂潤五部猪肉五脚 三色煎油花一器高九

寸秀魚十三尾胖領二部半肝三部半眞末八升木末六升一合菉末四升五合實荏子末四升鷄卵四百三十箇眞油九升鹽三升 魚饅頭一

器高九寸秀魚十八尾猪肉二脚菉豆菜一斗木耳四兩苦椒二升胡椒末一合實荏子末一升五合菉末一斗眞油一升生葱半丹實栢子一合鹽二升蔈古二升

軟猪蒸一器軟猪一口牛內心肉半部陳鷄二首鷄卵二十箇菉豆菜一斗木耳二兩黃花半封實荏子末二升胡椒末實栢子各一合生葱一

丹蒜十本鹽水五合 軟鷄炙一器 軟鷄六十首眞油二升鹽四升胡椒末實栢子各一合實荏子末二升生葱一丹蒜十本 各色
花陽炙一器 高九寸各色花陽炙五百五十串桔梗七斗牛臀三部生葱十五丹胖一部牛昆者巽十部背骨七部猪肉二脚海蔘三十五箇全
鰒一二個實荏子末一斗五升胡椒末三兩眞油七升艮醬三升五合蔈古三升蒜末三合五夕鷄卵三十五箇實栢子一升鹽二升 各色甲膾一
器 高九寸胖頜三部千葉四部豆太十箇實栢子一合 白淸一器 白淸三合 芥子一器 黃芥子三合淸五夕醋一合鹽
一夕 醋醬一器 艮醬一合醋二合實栢子五夕 白鹽一器 白鹽三合 ○床花三十二箇
人水波蓮中水波蓮小水波蓮各一箇各色節花十四箇紅桃三枝花九箇紅桃別建花紅桃別間花各三箇
內入饌案一床 三十五器鍮器磁器本廳 各色餠一器 高一尺白豆粳飯餠白米一斗二升粘米大棗生栗
各三升去皮豆七升五合菉豆粳飯餠白米一斗二升粘米生栗大棗各三升菉豆七
升五合蜜雪只白米二升粘米大棗生栗淸各三升實栢子五合眞油一合五夕辛甘
草粘飯餠粘米一斗辛甘草末實荏子各三升六合淸大棗生栗各二升四合實栢子
五合炒豆粘飯餠粘米一斗去皮豆六升大棗生栗淸各二升四合實栢子五合厚餠
粘米去皮豆各五升淸一升五合大棗生栗各一升實栢子桂皮末各二合五夕雨色
助岳粘米四升實荏子五合大棗甘苔末淸各七合五夕眞油一升五合桂皮末二夕
實栢子五夕花煎粘米三升眞油一升五合淸一升桂皮末二夕實栢子五合各色團
子粘米二升實荏子辛甘草末實栢子各一升五合大棗生栗石耳各一升淸七合五
夕 藥飯一器 粘米大棗各八升黃栗眞油各八合淸二升四合艮醬二合四夕實栢子八夕桂皮末一夕 麵一器 木麵二十沙里

牛內心肉半半部鷄卵五箇艮醬三合實荏子末眞油各三夕胡椒末一夕生葱三本

茶食果饅頭果一器 高一尺茶食果饅頭果各五十立眞末三斗五升眞油淸各一斗四升大棗黃栗各三升桂皮末胡椒末各一合實栢子二合砂糖一圓

各色茶食一器 高一尺一千箇黃栗末菉末松花黑荏子靑太末各七升辛甘草末五味子各一升淸一斗五合臙脂一鍾子

三色梅花軟絲果一器 高一尺紅白梅花軟絲果栢子軟絲果各一百二十箇粘米一斗二升五合粘租三斗酒淸眞油各三升七合白糖二斤八兩芝草十三兩紅取油一升三合雪綿子一錢五分實栢子四升

五色強精一器 高一尺五色強精各二百箇粘米一斗六升酒淸眞油各三升白糖二斤八兩紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各三升松花一升五合紅取油五合雪綿子一錢五分

四色笠帽冰絲果一器 高一尺四色笠帽冰絲果各五十箇粘米二斗酒淸眞油各五升白糖十斤芝草葛梅各二兩紅取油五合雪綿子一錢五分梔子五十箇

紅白細乾飯蓼花一器 高一尺紅白細乾飯蓼花各六百箇眞末二斗四升細乾飯二斗眞油五升白糖五斤芝草一斤紅取油二升雪綿子一錢五分鹽一升

三色漢果一器 高一尺三色漢果三百二十五箇眞末二斗五升眞油淸各七升五合白糖四斤葛梅芝草各三兩紅取油一升雪綿子一錢五分

各色糖一器 高一尺砂糖四十圓橘餠五十圓蜜棗八寶糖玉春糖各四封水玉糖推耳糖各三斤人蔘糖二斤靑梅糖榛子糖五花糖各二封乾葡萄雪糖各一封御菓子二匣

各色熟實果一器 高七寸大棗生栗實栢子各一升生薑十斤白糖二斤淸四升胡椒末桂皮末各二合

生梨一器 高一尺生梨一百箇

葡萄一器 高一尺葡萄二十五朶

早紅一器 高一

尺早紅三百五十箇 赤梨一器高一尺赤梨五百箇 林檎一器高一尺林檎五百箇 實胡桃一器
高一尺實胡桃四斗一升 松栢子一器高一尺實栢子一斗二升 黃栗一器高一尺黃栗四斗 大棗
一器高一尺大棗三斗實栢子三升 各色正果一器高七寸蓮根八升生薑五斤桔梗五斗山査二升青梅糖乾葡萄苽蔞門冬糖
各一封淸八升 花菜一器生梨三箇五味子實栢子各一合淸五合臙脂半半鍾子 完子湯一器牛內心肉半半部昆
者㐲一部鷄卵菁根各十箇䏶化胖各十分一水芹五手生葱五本全鰒一箇海蔘五箇藁古眞末眞油艮醬各三合胡椒末一夕實荏子末實栢子各一合 悅口
子湯一器牛內心肉半部昆者㐲背骨各一部䏶化胖各十分一全鰒一箇海蔘菁根各五箇秀魚半尾水芹五手生葱五本藁古菉末艮醬各三合鷄
卵二十箇實銀杏實胡桃實栢子各一合胡椒末五夕實荏子末二合眞末眞油各五合 各色截肉一器高一尺沙魚洪魚各十尾白大
口魚二十尾黃大口魚五尾廣魚八尾文魚二尾全鰒四十箇烏賊魚三貼江瑤珠三同搥鰒十貼片脯一貼黃脯二貼雉脯五首海帶十條乾大鰕三級實栢子二升
片肉猪肉一器高七寸陽支頭二部業脂潤五部猪肉三脚 三色煎油花一器高七寸秀魚十尾胖
頜二部肝三部眞末五升菉末四升木末六升實荏子末鹽各三升眞油七升鷄卵一貼 軟鷄炙一器軟鷄五十首生葱一丹實荏子末眞
油鹽各二升胡椒末實栢子各一合蒜五本艮醬一升 雜蒸一器乫伊一隻昆者㐲廣大頭各一部䏶化胖各十分一全鰒一箇海蔘五箇鷄卵
菁根各十箇生葱半丹眞耳半半級藁古眞油各二合實荏子末五合胡椒末三夕實栢子五夕艮醬三合 各色花陽炙一器高七

寸各色花陽炙五百五十串桔梗五升牛臀背骨各二部胖半部昆者巽五部猪肉一
脚海蔘鷄卵各二十箇全鰒十箇實荏子末四升胡椒末一合眞油五升葉古艮醬各
二升菉末實栢子各二
合生葱二丹鹽一升 各色甲膾一器 高七寸胖領千葉各二部
豆太十部實栢子一合 白清一
器 白清三合 芥子一器 黃芥子二合醋一
合清五夕鹽一夕 醋醬一器 艮醬一合醋二
合實栢子五夕 ○床
花二十五箇 中水波蓮二箇各色節花十箇紅桃三枝花
八箇紅桃別建花三箇紅桃別間花二箇
內入別上床六床 器數饌品盤器床花
並同正日內入上床
進宴廳堂郎上床十一床 器數饌品盤器床
花幷同正日上床
諸臣頒賜上床六床 器數饌品盤器床花幷同進宴廳堂郎床○秘書丞一
床郎一床閣臣一床玉堂一床春坊一床桂坊一床

咸寧殿翌日會酌

大殿進饌案 四十八器鍮器磁器黃漆雕刻
高足別大圓盤本廳自內進獻 各色甑餅一器 高一尺
二寸白
豆甑餅白米二斗粘米五升去皮豆一斗二升五合大棗生栗各五升菉豆甑餅白米
一斗六升粘米四升菉豆一斗大棗生栗各四升辛甘草雪只白米一斗六升粘米四
升辛甘草末六升大棗生栗各四升清二升眞油二合實栢子一升蜜雪只白米一斗
六升粘米大棗生栗各四升清二升實栢子一升眞油二合荏子粘甑餅粘米二斗實
荏子六升大棗生栗各四升實栢子一升厚餅粘米去皮豆各一
斗大棗生栗各二升清三升實栢子五合二夕桂皮末一合三夕 兩色助岳花

煎團子餠一器高一尺二寸兩色助岳粘米六斗實荏子六升大棗甘苔末淸各九升眞油一斗五升桂皮末一合五夕實栢子一合花煎粘米二斗眞油六升淸四升桂皮末五夕實栢子五合各色團子餠粘米四斗實荏子辛甘草各一斗二升大棗生栗實栢子各八升淸六升石耳末二升

藥飯一器粘米大棗各一斗黃栗眞油各一升淸三升艮醬三合實栢子一合桂皮末一夕

麵一器木麵二十沙里牛內心肉半半部鷄卵五箇眞油三夕實荏子末二夕胡椒末一夕生葱三本艮醬三合一夕

大藥果一器高一尺二寸一百五十立眞末四斗眞油淸各一斗六升胡椒末桂皮末各五夕砂糖一圓實栢子二合

大茶食果一器高一尺二寸一百八十立眞末四斗眞油淸各一斗六升胡椒末桂皮末各五夕實栢子二合砂糖一圓

大饅頭果一器高一尺二寸一百八十立眞末三斗五升眞油淸各一斗六升黃栗大棗各七升胡椒末桂皮末實栢子各二合砂糖一圓

各色茶食一器高一尺二寸一千箇栗末菉末黑荏子松花靑太末各九升辛甘草末一升五合淸一斗三升五合五味子一升臙脂一錘子

三色梅花軟絲果一器高一尺二寸三色梅花軟絲果各一百五十箇粘米一斗五升粘租三斗酒淸眞油各四斗白糖十三斤芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢實栢子一斗

三色梅花强精一器高一尺二寸紅白梅花强精各三百五十箇栢子强精三百箇粘米一斗五升粘租三升酒淸眞油各一升五合白糖一斤八兩芝草五兩紅取油五合雪綿子二錢實栢子四升

五色强精一器高一尺二寸五色强精各二百四十箇粘米二斗酒淸眞油各四升白糖四斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢

五色鈴强精一器高一尺二寸五色鈴强精十篩粘米二斗酒淸眞油各四升白糖四

斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢五分

四色笠帽冰絲果一器高一尺二寸四色笠帽冰絲果各七十箇粘米三斗酒淸眞油各七升五合白糖十五斤芝草葛梅各四兩紅取油一升梔子七十箇雪綿子三錢

紅白細乾飯軟絲果一器高一尺二寸紅白細乾飯軟絲果各三百十箇粘米細乾飯各三斗二升酒淸眞油各一斗白糖十斤芝草三斤紅取油五升雪綿子六錢

紅白細乾飯蓼花一器高一尺二寸紅白細乾飯蓼花各六百五十箇眞末三斗細乾飯二斗五升眞油五升白糖七斤雪綿子二錢芝草二斤八兩紅取油三升鹽一升五合

四色甘絲果一器高一尺二寸四色甘絲果十一篩粘米二斗酒淸眞油各五升白糖十斤芝草葛梅各一斤紅取油二升雪綿子二錢欝金二兩

三色漢果一器高一尺二寸三色漢果各八百箇眞末三斗五升眞油淸各一斗白糖三斤葛梅芝草各五兩紅取油一升雪綿子二錢

各色糖一器高一尺二寸砂糖四十圓橘餠五十圓蜜棗八寶糖玉春糖各四封水玉糖推耳糖各三封青梅糖乾葡萄榛子糖五花糖人蔘糖各二封雪糖一封御菓子一匣

龍眼荔枝一器高一尺二寸龍眼荔枝各七斤

熟實果一器高九寸黃栗大棗各一斗生薑十斤實栢子一斗胡椒末桂皮末各二合淸五升白糖三斤

查果一器高一尺二寸查果二百五十箇

林檎一器高一尺二寸林檎七百五十箇

赤梨一器高一尺二寸赤梨七百五十箇

僧桃一器高一尺二寸僧桃七百五十箇

葡萄一器高一尺二寸葡萄三十朶

生梨一器高一尺二寸生梨一百三十箇

早紅一器高一尺二寸早紅四百箇

軟栗一器高一尺二寸軟栗十二斗

大棗一器[高一尺二寸/大棗四斗] 黃栗一器[高一尺二寸/黃栗四斗] 實胡桃松栢子

一器[高一尺二寸實胡桃/實栢子各七升一合] 各色正果一器[高九寸蓮根八升生薑五斤桔/梗五升青梅糖乾葡萄芡莧門]

[冬糖各一封山/査二升淸八升] 花菜一器[生梨三箇五味子一合臙脂/半鍾子淸五合實栢子一合] 悅口子湯一器

[牛內心肉半部昆者巽背骨各一部胖十分一脺化十分二秀魚半尾全鰒一箇海蔘/五箇蔈古眞末各三合艮醬四合菁根五箇水芹五手生葱五本鷄卵二十箇實銀杏/實胡桃實栢子各一合胡椒末五夕實/荏子末二合菉末五合一夕眞油五合] 完子湯一器[牛內心肉半部昆者巽一/部胖脺化各十分一全鰒]

[一箇海蔘菁根各五箇水芹五手生葱五本蔈古眞油艮醬各三/合眞末五合胡椒末二夕實荏子末實栢子各一合鷄卵十五箇] 各色截肉一

器[高一尺二寸沙魚紅魚各二十尾白大口魚二十五尾黃大口魚五尾廣魚十尾/文魚二尾全鰒四十箇烏賊魚四貼江瑤珠三同搥鰒十貼片脯一貼雉脯五首]

[黃脯二貼海帶十條乾/大鰕三級實栢子二升] 片肉猪肉一器[高九寸陽支頭二部半/業脂潤五部猪肉五脚] 三色煎油

花一器[高九寸秀魚十三尾胖領二部半肝三部半眞末八升木末六/升實荏子末四升菉末四升五合鷄卵一貼三十箇鹽三合] 魚饅頭

一器[高九寸秀魚十八尾猪肉二脚菉豆菜菉末各一斗蔈古三升木耳四兩苦椒/二升實荏子末一升胡椒末一合眞油一升鹽二升生葱半丹實栢子一合]

全鰒紅蛤炒一器[高九寸全鰒二貼紅蛤四百箇牛內心肉一部艮醬三/升眞油二升淸一升五合胡椒末五夕實栢子一合] 海

蔘煎一器[高九寸海蔘四百五十箇業脂潤四部牛臀二部太泡二十篩生葱一/丹鷄卵二貼眞油眞末各五升胡椒末一合實荏子末二升實栢子一]

合鹽二升

軟猪蒸一器 猪肉五脚牛內心肉半部陳鷄二首鷄卵二十箇菉豆菜一斗木耳二兩黃花半封實荏子末二升胡椒末實栢子各一合生葱一丹蒜十本醢水五合

軟鷄炙一器 軟鷄六十首眞油實荏子末各二升胡椒末一合生葱一丹蒜十本鹽四升實栢子一合

各色花陽炙一器 高九寸各色花陽炙五百五十串桔梗五斗牛臀二部生葱十丹胖一部昆者巽六部背骨五部猪肉一脚海蔘二十箇全鰒十三箇實荏子末一斗胡椒末二兩眞油五升艮醬二升蕈古二升一合菉末二合鷄卵二十五箇實栢子一升五合鹽一升三合

各色甲膾一器 高九寸胖領三部千葉四部豆太十五部實栢子一合

白淸一器 白淸三合

芥子一器 黃芥子二合醋二合淸五夕鹽三合

醋醬一器 艮醬一合醋二合實栢子三夕

○床花三十六箇 大水波蓮一箇中水波蓮小水波蓮各二箇各色節花十二箇紅桃三枝花十一箇紅桃別建花紅桃別間花各四箇

皇太子宮進饌案 五十三器鍮器磁器本廳朱漆高足饌案六坐尙方

各色粳甑餠一器 高一尺二寸白豆粳甑餠白米一斗六升粘米四升去皮豆一斗大棗生栗各四升菉豆粳甑餠白米一斗六升粘米四升菉豆一斗大棗生栗各四升石耳粳甑餠白米一斗六升粘米石耳末各四升實荏子六升大棗生栗各四升淸二升實栢子一升辛甘草雪只白米一斗六升粘米四升辛甘草末六升大棗生栗各四升淸二升實栢子一升眞油二合蜜雪只白米一斗六升粘米大棗生栗各四升淸二升實栢子一升眞油二合白雪只白米一斗六升粘米石耳大棗生栗各四升實栢子一升甘苔一兩眞油二合

各色粘甑餠一器 高一尺二寸白豆粘甑餠粘米四斗去皮豆二斗大棗生栗各八升菉豆粘甑餠粘米三斗菉豆一斗五升大棗生

栗各六升荏子粘甑餠粘米二斗實荏子六升大棗生栗各四升實栢子一升辛甘草
粘甑餠粘米二斗實荏子辛甘草末各六升大棗生栗各四升淸二升實栢子一升厚
餠粘米去皮豆各一斗生栗大棗各二
升淸三升實栢子五合桂皮末三夕 **各色助岳花煎團子餠一器** 高一
尺二寸兩色助岳粘米實荏子各六升大棗甘苔各九升眞油一斗淸九升桂皮末一
合五夕實栢子一合花煎粘米二斗淸四升眞油六升桂皮末五夕實栢子五合各色
團子餠粘米四斗實荏子辛甘草末各一斗二升 **藥飯一器** 粘米大棗各一斗
大棗生栗實栢子各八升淸六升石耳末四升 黃栗眞油各一升
實栢子一合淸三升艮
醬三合桂皮末一夕 **麵一器** 木麵二十沙里牛內心肉半半部鷄卵五箇眞油
實荏子末各三夕艮醬三合生葱三本胡椒末一
夕 **大藥果一器** 高一尺二寸一百六十立眞末四斗眞油淸各一斗
六升胡椒末桂皮末各五夕實栢子二合砂糖二圓 **茶食**
果一器 高一尺二寸二百立眞末四斗眞油淸各一斗六
升胡椒末桂皮末各五夕實栢子二合砂糖二圓 **饅頭果一器** 高一
尺二寸二百立眞末三斗五升眞油淸各一斗四升黃栗
大棗各七升胡椒末桂皮末實栢子末各二合砂糖二圓 **各色茶食一器** 高一
尺二寸一千箇栗末䓢末松花黑荏子靑太末各九升辛
甘草末一升五合淸一斗五升五味子一升臙脂一鍾子 **三色梅花軟絲果**
一器 高一尺二寸三色梅花軟絲果各一百五十箇粘米一斗五升粘租三斗酒淸
眞油各四斗白糖十三斤芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢實栢子一斗
紅白細乾飯軟絲果一器 高一尺二寸紅白細乾飯軟絲果各三百箇粘
米細乾飯各一斗五升酒淸眞油各五升白糖
六斤芝草一斤八兩紅
取油六升雪綿子三錢 **三色梅花強精一器** 高一尺二寸紅白梅花強精各
三百五十箇栢子強精三百箇

粘米一斗五升粘租三升酒清眞油各一升五合白糖一斤八兩芝草五兩紅取油五合雪綿子一錢五分實栢子四升

五色强精一器 高一尺二寸五色强精各一百四十箇粘米二斗酒清眞油各四升白糖四斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢

紅白細乾飯强精一器 高一尺二寸紅白細乾飯强精各五百箇粘米細乾飯各二斗酒清眞油各四升白糖五斤芝草十兩紅取油一升雪綿子三錢

五色鈴强精一器 高一尺二寸五色鈴强精十篩粘米二斗酒清眞油各四升白糖四斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四斤松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢五分

四色笠帽氷絲果一器 高一尺二寸四色笠帽氷絲果各七十箇粘米三斗酒清眞油各七升五合白糖十五斤芝草葛梅各四兩紅取油一升梔子七十箇雪綿子三錢

紅白細乾飯蓼花一器 高一尺二寸紅白細乾飯蓼花各六百五十箇眞末三升細乾飯二斗五升眞油五升白糖七斤雪綿子二錢芝草二斤八兩紅取油三升鹽一升五合

四色甘絲果一器 高一尺二寸四色甘絲果十一篩粘米二斗酒清眞油各五升白糖十斤芝草葛梅各一斤紅取油二升雪綿子二錢欝金二兩

三色漢果一器 高一尺二寸三色漢果各八百箇眞末三斗眞油清各一升白糖三斤葛梅芝草各五兩紅取油一升雪綿子一錢五分

各色糖一器 高一尺二寸砂糖四十圓橋餠五十圓八寶糖蜜棗玉春糖各四封水玉糖推耳糖各三封榛子糖五花糖靑梅糖人蔘糖各三封乾葡萄一封御菓子二匣雪糖一封

龍眼茘枝一器 高一尺二寸龍眼茘枝各七斤

熟實果一器 高九寸大棗黃栗實栢子各一斗生薑十斤胡椒末桂皮末各二合清五升白糖三斤

査果一器 高一尺二寸査果二

百五十箇 林檎一器高一尺二寸林檎七百五十箇 赤梨一器高一尺二寸赤梨七百五十箇 僧桃一器高一尺二寸僧桃七百五十箇 葡萄一器高一尺二寸葡萄三十朶 生梨一器高一尺二寸生梨一百三十箇 早紅一器高一尺二寸早紅四百箇 軟栗一器高一尺二寸軟栗十二斗 大棗一器高一尺二寸大棗四斗實栢子四升 黃栗一器高一尺二寸黃栗四斗 實胡桃松栢子一器高一尺二寸實胡桃三斗實栢子六升 各色正果一器高九寸蓮根八升生薑五斤桔梗五斗靑梅糖乾葡萄門冬糖苽莧各一封山査二斤淸八升 花菜一器生梨五箇淸一升五味子實栢子各一合臙脂半錘子 悅口子湯一器牛內心肉半部昆者巽背骨各一部胖䏽化各十分一全腹一箇秀魚半半尾海蔘菁根各五箇水芹五手生葱五本藁古眞末艮醬各三合實銀杏實胡桃實栢子實荏子末各一合蒜末眞油各五合胡椒末五夕 完子湯一器牛內心肉半部昆者巽一部胖䏽化各十分一全腹一箇海蔘菁根各五箇水芹五手生葱五本藁古眞油艮醬眞末各三合胡椒末一夕實荏子末實栢子各一合鷄卵十箇 乫伊湯一器乫伊一隻胖䏽化各十分一昆者巽全腹各一箇海蔘菁根各五箇鷄卵十箇水芹五手生葱半斤眞耳半半級實荏子末眞油各一合胡椒末五夕艮醬三合實栢子五夕 各色截肉一器高一尺二寸沙魚洪魚各二十尾白大口魚二十五尾黃大口魚五尾廣魚十尾文魚二尾全腹四十箇烏賊魚三貼江瑤珠三兩提鰒十貼片脯一貼雉脯五首黃脯二貼海帶十條乾大鰕三級實栢子二升 片肉猪肉一器高九寸陽支頭二部半業脂潤五部猪肉五脚 足餠一器高九寸牛足十箇秀魚三尾陳鷄二首胖半半部鷄

卵十箇實栢子苦椒末眞油各一合

生鮮肝煎油花一器 高九寸秀魚十五尾肝五部眞末木末各一斗實荏子末五升鷄卵一貼半眞油一斗二升鹽三升

胖千葉煎油花一器 高九寸胖領千葉各八部眞末一斗二升菉末八升鷄卵一貼半眞油一斗二升鹽三升

魚饅頭一器 高九寸秀魚十八尾猪肉二脚菉豆菜一斗藁古三升木耳四兩苦椒實荏子末各二升眞油一升菉末一斗胡椒末實栢子各一合鹽二升

全鰒紅蛤炒一器 高九寸全鰒二貼紅蛤四百箇牛肉心肉一部艮醬三升淸一升五合眞油二升胡椒末五夕實栢子一合

海蔘煎一器 高九寸海蔘四百五十箇業脂潤四部牛臀二部太泡二十篩實荏子末二升胡椒末一合眞油眞末各五升鷄卵二貼實栢子一合鹽二升生葱一丹

軟猪蒸一器 猪肉五脚牛肉心肉半部陳鷄二首鷄卵二十箇菉豆菜一斗木耳二兩黃花半封實荏子末二升胡椒末實栢子各一合生葱一丹蒜十本藍水五合

軟鷄炙一器 軟鷄六十首眞油實荏子末各二升鹽三升胡椒末一合生葱一丹蒜十本實栢子一合

各色花陽炙一器 高九寸各色花陽炙五百五十串桔梗五斗牛臀二部生葱十丹胖一部昆者巽背骨各五部猪肉一脚海蔘二十箇全鰒十三箇實荏子末一斗胡椒末二兩眞油五升艮醬二升藁古一升菉末二合鷄卵二十五箇實栢子一升五合鹽一升三合

各色甲膾一器 高九寸胖領四部豆太十五部千葉四部實栢子一合三夕

白淸一器 白淸三合

芥子一器 黃芥子二合醋一合淸五夕

醋醬一器 艮醬一合醋三合實栢子五夕

○**床花四十一箇** 大水波蓮一箇中水波蓮小水波蓮各二箇各色節花十二箇紅桃三枝花十四箇紅桃別建花五箇紅桃別間花五箇

皇太子宮進別盤果 器數饌品盤器床花幷同正日進小盤果

內入饌案一床 四十七器鍮器磁器本廳

各色粳甑餅一器 高一尺二寸白豆粳甑餅白米二斗粘米五升去皮豆一斗二升五合大棗生栗各五升菉豆甑餅白米一斗六升粘米四升菉豆一斗大棗生栗各四升辛甘草雪只白米一斗六升粘米四升辛甘草末六升大棗生栗各四升淸二升眞油二合實栢子一升蜜雪只白米一斗六升粘米大棗生栗各二升淸三升實栢子一升眞油二合實荏子粘甑餅粘米二斗實荏子六升大棗生栗各四升實栢子一升厚餠粘米去皮豆各一斗大棗生栗各二升二合淸三升實栢子五合二夕桂皮末一合三夕

兩色助岳花煎圓子餠一器 高一尺二寸兩色助岳粘米六斗實荏子六升大棗甘苔末淸各九升眞油一斗五升桂皮末一合五夕實栢子一合花煎粘米二斗眞油六升淸四升桂皮末五夕實栢子五合各色圓子餠粘米四斗實荏子辛甘草各一斗二升大棗生栗實栢子各八升淸六升石耳末二升

藥飯一器 粘米大棗各一斗黃栗眞油各一升淸三升艮醬三合實栢子一合桂皮末一夕

麵一器 木麵二十沙里牛內心肉牛半部鷄卵五箇眞油三夕實荏子末二夕胡椒末一夕生葱三本艮醬三合一夕

大藥果一器 高一尺二寸一百五十立眞末四斗眞油淸各一斗六升胡椒末桂皮末各五夕砂糖一圓實栢子一升一合二夕

大茶食果一器 高一尺二寸一百八十立眞末四斗眞油淸各一斗六升胡椒末桂皮末各五夕實栢子二合砂糖一圓

大饅頭果一器 高一尺二寸一百八十立眞末三斗五升眞油淸各一斗黃栗大棗各七升胡椒末桂皮末實栢子各二合砂糖一圓

各色茶食一器 高一尺二寸一千箇菉末黑荏子松花青太末各九升辛甘草末一升五合淸一斗二升五合

五味子一升二合臙脂一鍾子

三色梅花軟絲果一器 高一尺二寸三色梅花軟絲果各一百五十箇粘米一斗五升粘租三斗酒清眞油各四斗白糖十三斤芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢實栢子一斗

三色梅花強精一器 高一尺二寸紅白梅花強精各三百五十箇栢子強精三百箇粘米一斗五升粘租三升酒清眞油各一升五合白糖一斤八兩芝草五兩紅取油五合雪綿子二錢實栢子四升

五色強精一器 高一尺二寸五色強精各二百四十箇粘米二斗酒清眞油各四升白糖四斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢

五色鈴強精一器 高一尺二寸五色鈴強精十篩粘米二斗酒清眞油各四升白糖四斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢五分

四色笠帽冰絲果一器 高一尺二寸四色笠帽冰絲果各七十箇粘米三斗酒清眞油各七升五合白糖十五斤芝草葛梅各四兩紅取油一升梔子七十箇雪綿子三錢

紅白細乾飯軟絲果一器 高一尺二寸紅白細乾飯軟絲果各三百十箇粘米細乾飯各三斗二升酒清眞油各一斗白糖十斤芝草三斤紅取油五升雪綿子六錢

紅白細乾飯蓼花一器 高一尺二寸紅白細乾飯蓼花各六百五十箇眞末三斗細乾飯二斗五升眞油五升白糖七斤雪綿子二錢芝草二斤八兩紅取油三升鹽一升五合

四色甘絲果一器 高一尺二寸四色甘絲果十一篩粘米二斗酒清眞油各五升白糖十斤芝草葛梅各一斤紅取油二升雪綿子二錢鬱金二兩

三色漢果一器 高一尺二寸三色漢果各八百箇眞末三斗五升眞油清各一斗白糖三斤葛梅芝草各五兩紅取油一升雪綿子二錢

各色糖一器 高一尺二寸砂糖四十圓橘餅

五十圓蜜棗八寶糖玉春糖各四封水玉糖推耳糖各三封青梅
糖乾葡萄榛子糖五花糖人蔘糖各二封雪糖一封御菓子二匣 龍眼荔枝一
器高一尺二寸龍眼荔枝各七斤 熟實果一器高九寸黃栗大棗各一斗生薑十斤實栢子一斗胡椒末桂皮末各二合淸五升白糖三斤
査果一器高一尺二寸査果二百五十箇 林檎一器高一尺二寸林檎七百五十箇 赤梨一器高一尺二寸赤
梨七百五十箇 葡萄一器高一尺二寸葡萄三十朶 生梨一器高一尺二寸生梨一百三十箇 早紅一器高一尺二寸
早紅四百箇 軟栗一器高一尺二寸軟栗十二斗 大棗一器高一尺二寸大棗四斗 黃栗
一器高一尺二寸黃栗四斗 實胡桃松栢子一器高一尺二寸實胡桃實栢子各七升一合 各色
正果一器高九寸蓮根八升生薑五斤桔梗五丹青梅糖乾葡萄苽覓門冬糖各一封山査二升淸八升 花菜一器生梨三箇五味
子一合臙脂半鍾子淸五合實栢子一合 悅口子湯一器牛內心肉半部昆者巽背骨各一部胖十分一腑化十分二秀魚半尾全鰒一
箇海蔘五箇蓋古眞末各三合艮醬四合菁根五箇水芹五手生葱五本鷄卵二十箇實銀杏實胡桃實栢子各一合胡椒末五夕實荏子末二合菉末五合一夕眞油五合
完子湯一器牛內心肉半部昆者巽一部胖腑化各十分一全鰒一箇海蔘菁根各五箇水芹五手生葱五本蓋古眞油艮醬各三合眞末五合
胡椒末二夕實荏子末實栢子各一合鷄卵十五箇 各色截肉一器高一尺二寸沙魚洪魚各二十尾白大口魚二十五尾黃大口魚五
尾廣魚十尾文魚二尾全鰒四十箇烏賊魚四貼江瑤珠三同搥鰒十貼片脯一貼雉脯五首黃脯二貼海帶十條乾大鰕三級實栢子二升 片肉猪肉

一器高九寸陽支頭二部半業脂潤五部猪肉五脚 三色煎油花一器高九寸秀魚十三尾胖領二部半肝三部半眞末八
升木末六升荏子末四升菉末四升五合鷄卵一貼三十箇鹽三升 魚饅頭一器高九寸秀魚十八尾猪肉二脚菉豆菜菉末各一斗蕫古三升
木耳四兩苦椒二升實荏子末一升胡椒末一合眞油一升鹽二升生葱半丹實栢子一合 全鰒紅蛤炒一器高九寸全鰒二貼紅
蛤四百箇牛內心肉一部艮醬三升眞油二升淸一升五合胡椒末五夕實栢子一合 海蔘煎一器高九寸海蔘四百五十箇業脂潤四
部牛臀二部太泡二十篩生葱一丹鷄卵二貼眞油眞末各五升胡椒末一合實荏子末二升實栢子一合一夕鹽二升 軟猪蒸一器猪肉
五脚牛內心肉半部膁鷄二首鷄卵二十箇菉豆菜一斗木耳二兩黃花半封實荏子末二升胡椒末實栢子各一合生葱一丹蒜十本藍水五合 軟鷄炙
一器軟鷄六十首眞油實荏子末各二升胡椒末一合生葱一丹蒜十本鹽四升實栢子一合二夕 各色花陽炙一器高九
寸各色花陽炙五百五十串桔梗五斗牛臀二部生葱十丹胖一部昆者巽六部背骨五部猪肉一脚海蔘二十箇全鰒十三箇實荏子末一斗胡椒末二兩眞油五升艮醬
二升蕫古二升一夕菉末二升鷄卵二十五箇實栢子一升五合二夕鹽一升三合一夕 各色甲膾一器高九寸胖領三部千葉四部豆
太十五部實栢子一合 白淸一器白淸三合 芥子一器黃芥子二合醋一合淸五夕鹽三合 醋醬一
器艮醬一合醋二合實栢子三夕 ○床花三十六箇大水波蓮一箇中水波蓮小水波蓮各二箇各色節花十二箇紅桃三枝花十
一箇紅桃別建花紅桃別間花各四箇

內入饌案一床器數饌品器皿床花並同以上內入饌案而低排二寸

內入別上床七床器數饌品盤器床花弁同夜進宴時內入別上床

內入盤只一百五十器數饌品盤花弁同正日內入盤只

內賓女官及進宴廳堂郎宴床

內賓上床十五床器數饌品盤器床花弁同內入別上床

女官上床五十床器數饌品盤器床花弁同內賓上床而截肉一器代以蔘花一器

進宴廳堂郎十一床器數饌品盤器床花弁同正日上床

大臣以下頒賜宴床

大臣頒賜上床三床器數饌品盤器床花弁同進宴廳堂郎床○議政沈舜澤一床特進官趙秉世一床領敦寧院事尹容善一床

諸臣頒賜上床三十一床器數饌品盤器床花弁同大臣床○秘書卿趙同熙一床丞李種完一床尹喬榮一床尹鎭佑一床洪鍾宇一床尹忠求一床郎柳寅哲一床權永昇一床李義國一床安弼鎬一床奎章閣學士李淳翼一床直學士閔泳晩一床待制宋準憲一床侍讀朴海喆一床沈周澤一床鄭承鉉一床徐相薰一床詹事閔衡植一床副詹事趙東完一床侍讀官申憲均一床徐丙贊一床李相卨一床宋觀憲一床侍從官鄭寅獻一床趙重觀一床李

丙瓚一床任軒宰一床李澤鍾一床洪蘭裕一床李甲承一床

諸臣頒賜中床十一床 器數饌品盤器床花幷同正日中床○左侍御一床右侍御一床別看役崔鶴圭一床吳顯耆一床李海鵬一床李海晶一床朴昌善一床朴大鏞一床吳永烈一床嚴柱源一床李根永一床

諸臣及內侍以下頒賜都床三十七床 器數饌品盤器床花幷同正日中床○宮內府官員二床內侍三床元帥府領尉官二床聯隊長一床各隊領官一床巡察領尉官一床宿衛所尉官一床南新營尉官一床平成門尉官一床布德門尉官一床大安門尉官一床永成門尉官一床砲隊尉官一床西營尉官一床南營尉官一床東營尉官一床別營尉官一床宮內署警務官一床待令醫官一床畫員一床寫字官一床各差備牌將一床統長一床石渠廳一床儀註所一床

女官及將校員役軍兵典樂樂工女伶等賜饌

女官盤只一百六十五 盤器饌品盤花幷同正日內入盤只

內待令書吏鍮盤只一庫直鍮盤只一侍講院陪讀鍮盤只一　英親王宮陪吏鍮盤只一以上鍮盤只四 鍮盤饌品幷同正日大鍮盤只

本廳書題書寫庫直隅板只四入番别軍官隅板只一武藝廳隅板只二門旗手隅板只一樂師典樂隅板只一樂工隅板只六各差備女伶隅板只十 御軍幕擧行軍官執事隅板只一燈籠次知執事隅板只一臚唱課雇員隅板只一女伶牌將隅板只一本廳使令隅板只一使喚隅板只一奉侍廳使令隅板只一水工隅板只一使喚隅板只一內待令使喚隅板只一以上隅板只三十五隅板饌品同正日大隅板只

咸寧殿翌日夜讌

大殿進獻饌案四十二器饌品盤器床花幷同夜進宴時進御饌案而低排二寸減查果一器五色鈴強精一器龍眼茘枝都器○自內進獻

皇太子宮進饌案器數饌品盤器床花幷同 大殿進獻饌案

內入饌案一床 四十一器高一尺饌品器皿床花幷同夜進宴時內入饌案四十五器高一尺二寸而低排二寸減查果一器五色鈴強精一器山査一器龍眼茘枝都器

內入饌案一床 三十三器饌品盤器床花幷同正日內入別饌案

內入別上床六床 器數饌品盤器床花並同翌日會酌時內入別上床

進宴廳堂郎上床十一床 器數饌品盤器床花幷同翌日會酌時

諸臣頒賜上床十七床 器數饌品盤器床花幷同翌日會酌時○秘書丞一床郎一床閣臣一床玉堂一床春坊六床桂坊七床

典膳司內熟設所 處所外熟設所兼設而正日中排設所設於凝春門外本司雇員舉行

咸寧殿內進宴正日進別行果

大殿進御別行果 三十器鍮器內下磁器本司挾案四坐尚方 各色粳甑餠一器 白米十斗粘米五斗白荏子四斗菉豆二斗去皮豆辛甘草末各五升淸一斗生栗大棗實栢子各一升眞油二升桂皮末二錢 各色助岳圓子雜果餠一器 粘米十五斗去皮豆一斗五升白荏子辛甘草末各五升大棗生栗各一斗淸四升眞油六升實栢子五合 藥飯一器

粘米大棗各五升淸三升黃栗艮醬各五合桂皮末一錢眞油五合實栢子二夕

方藥果一器眞末四斗眞油淸各一斗六升胡椒末桂皮末各五錢實栢子二合砂糖二圓

饅頭果一器眞末四斗眞油淸各一斗六升黃栗五升大棗六升胡椒末桂皮末各三兩實栢子二合砂糖二圓

紅白細漢果一器兩色細漢果各一千二百箇眞末四斗眞油一斗淸一斗七升芝草一斤紅取油二升白糖二斤雪綿子三錢

三色梅花軟絲果一器三色梅花軟絲果六百五十箇粘米三斗五升粘租七斗酒淸眞油各九升白糖二十五斤芝草三斤欝金五兩紅取油六升雪綿子一兩

四色笠帽氷絲果一器四色笠帽氷絲果四百箇粘米五斗酒淸眞油各一斗白糖二十斤芝草葛梅各一斤梔子二百箇紅取油二升雪綿子三錢

五色茶食一器栗末松花黑荏子菉末各六升五味子五合菁太末五升辛甘草末一升臙脂一鍾子白淸一斗

四色甘絲果一器四色甘絲果十三篩粘米二斗淸眞油各六升白糖十二斤芝草葛梅各一斤紅取油二升欝金二兩雪綿子二錢

龍眼一器龍眼二十斤

荔枝一器荔枝二十斤

各色熟實果一器黃栗實栢子各一斗大棗淸各一斗五升生薑十斤菉末五升臙脂一鍾子五味子五合胡椒末桂皮末各三兩白糖五斤

各色糖一器砂糖五十圓橘餠六十圓八寶糖玉春糖蜜棗糖推耳糖人蔘糖各八封水玉糖三封金箋餠五封青梅糖七封榛子糖五花糖各五封雪糖二封御菓子二匣

生梨一器生梨二百箇

林檎一器林檎八百箇

生栗大棗一器生栗七百箇大棗四斗實栢子五合

柚子石榴一器柚子五百箇石榴四百箇

葡萄一器葡萄二十朶

水正果一

[illegible]山査白淸各五合五味子二夕[illegible]燕脂五分一鍾子實栢子一夕**各色正果一器**蓮根三升生薑十斤桔梗八斗青梅糖三封唐杏仁

生[illegible]封門冬糖芡莧各二封乾葡萄一封白淸二斗**麵一器**木麵三十沙里牛內心肉半半部鷄卵十箇胡椒末二錢實荏子末五夕眞油艮醬各一合

七技湯一器陳鷄二首牛內心肉三斤海蔘鷄卵各十箇全鰒一箇藁古二合菁根二丹水芹五手昆者巽二部腑化半半部背骨猪背心肉各

一部眞油五合白菜一箇生葱三本實栢子實荏子末各二夕胡椒末二錢艮醬一合**雜湯一器**牛內心肉三斤大腸昆者巽各二部腑化半半

部胖領半部海蔘鷄卵各十箇全鰒一箇藁古一合背骨頭骨各一部胡椒末二錢眞末三合菁根二丹水芹五手生葱三本眞油五合實栢子三夕實荏子末二夕艮醬一

合**各色截肉一器**洪魚沙魚各五十尾白大口魚七十尾廣魚三十尾文魚五尾全鰒七十箇官脯十貼片脯烏賊魚各五貼江瑤珠

十同搥鰒五同大鰒五十級海帶二十條實栢子一斗**生鮮紋珠一器**秀魚二十尾鷄卵三十箇藁古五合石耳一升胡椒一斗菉末

五升木耳黃花各五兩生葱五本實栢子三夕**雜蒸一器**牛內心肉半半部大腸二部昆者巽一部海蔘鷄卵各十箇全鰒一箇藁古一合菁根二丹水

芹五手實荏子實栢子各一夕**生鮮煎油花一器**生鮮二十尾鷄卵二貼眞油八升眞末二斗白鹽五合**軟鷄全**

體燒一器軟鷄五十首眞油二升胡椒末五錢生葱三本實栢子一合實荏子末二合**各色花陽炙一器**各色

花陽炙一千七百串桔梗五斗牛臀二部生葱十丹胖一部昆者巽六部背骨五部猪肉一脚海蔘二十箇全鰒十三箇實荏子末一斗胡椒末二兩眞油五升艮醬二升藁

古二升一夕菉末二夕鷄卵二十五箇實栢子一升五合鹽一升三合**○床花二十九箇**大水波蓮中水波蓮各二箇牧丹花

六箇紅桃三枝花五箇各色節花七箇紅桃別建花七箇

大殿進御味數每味數各七器鍮器內下磁器本司黃漆小圓盤度支部

初味茶食果一器眞末四斗眞油淸各一斗六升桂皮末二錢實栢子三夕砂糖二圓

赤梨一器赤梨八百箇

足餅一器牛足鷄卵各二十箇陳鷄三首䏏領半部藁古一升苦椒二合實栢子五合

醋鷄湯一器軟鷄一首牛內心肉半半部桔梗五錢海蔘鷄卵各十箇全鰒一箇大腸昆者巽各二部藁古艮醬各三夕實栢子一夕

全鰒炒一器全鰒一貼十箇艮醬三升淸眞油各二升牛內心肉二斤胡椒末五錢

肉饅頭一器䏏領千葉各三部猪肉二脚牛內心肉半部菉豆菜二斗菉末眞油各三升胡椒末二兩實荏子末實栢子鹽各一升

鯽魚蒸一器鯽魚十尾秀魚三尾藁古三合牛內心肉二斤昆者巽二部䏏領腑化各半半部鷄卵二十箇眞油二升木耳黃花各二兩實荏子末二夕胡椒末二錢艮醬三夕

床花七箇各色節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花五箇

○二味五色鈴強精一器五色鈴強精十三篩粘米二斗酒淸眞油各四升五合白糖四斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢

松栢子一器實栢子四斗

冬苽花陽炙一器冬苽十箇牛臀一部猪肉二脚眞油八升五合生薑一兩生葱四丹藁古六夕菉末二升五合鹽二升一合艮醬二升三合鷄卵二百箇胡椒末二兩實荏子末一升二合實栢子一合三夕蒜一本

猪肉醬方湯一器猪肉二脚牛內心肉半部腑化半半部海蔘十三箇鷄卵十箇全鰒一箇昆者巽二部藁古一合艮醬一合五夕菁根二丹水芹五手白菜一箇胡椒末一錢

木耳黃花各一兩眞油五合五夕眞末一升二合實栢子一合二夕實荏子末二夕鹽一夕 **胖肝煎油花一器** 胖肝各三部菉末眞

油各一斗鹽一升 **餠䬳一器** 眞末五升牛內心肉二部猪肉半脚陳鷄二首眞油一升艮醬五合生薑胡椒末各一錢生葱一丹實栢子一合 **床花七箇** 各色節花紅桃三枝

生鰒炒一器 生鰒二貼牛內心肉一部艮醬二升眞油一升二合淸二升實栢子二合

花各一箇紅桃別建花五箇 **○三味紅白梅花強精一器** 紅白梅花強精各六百箇粘米三斗粘租六斗酒淸

眞油各五升白糖八斤芝草二斤紅取油二升雪綿子三錢 **山査一器** 山査四斗 **牛舌牛囊熟片一器**

牛舌十五部牛囊二十部業脂潤五部 **完子湯一器** 牛內心肉一部太泡十篩眞油一升眞末五合菁根三丹胖領腑化各半半部鷄卵

二十箇苦椒五錢實荏子末三錢實栢子二夕艮醬三夕 **軟鷄炒一器** 軟鷄三十首牛內心肉五斤實栢子三合艮醬五合眞油二升胡椒

末一兩 **海蔘蒸一器** 海蔘一貼牛內心肉半半部藁古二合昆者巽二部背骨一部全鰒一箇水芹五手菁根三丹鷄卵十箇眞油眞末

各五合實栢子一夕胡椒末一錢實荏子末三夕生葱三本艮醬一合 **生鰒花陽炙一器** 生鰒五十箇牛臀一部胖五兩昆者

巽五部背骨二部猪肉半脚全鰒十箇海蔘三十箇菉末實栢子各五夕眞油五合鷄卵五十箇桔梗四斗生葱二十丹藁古六合胡椒末二兩實荏子末鹽各二升艮醬四

升 **床花七箇** 各色節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花五箇 **○四味軟杏仁果一器** 眞末

四斗眞油一斗五升淸一斗六升 **黃栗一器** 黃栗四斗 **千葉煎油花一器** 千葉十部鷄卵一貼眞油五升

眞末一斗鹽五合 搥鰒湯一器 搥鰒三同牛內心肉三斤海蔘十箇全鰒一箇藁古一合菁根二丹水芹五手昆者巽二部背骨一部鷄卵十

箇生葱三本實栢子一夕胡椒末一錢實荏子末三夕艮醬一合眞油眞末各五夕 生蛤膾一器 生蛤十石實栢子一合 絡蹄

花陽炙一器 絡蹄十級牛臀一部全鰒五箇海蔘二十箇眞油六升鷄卵三十箇桔梗三斗藁古實荏子末各五夕胡椒末一兩實栢子一合生

葱一丹艮醬一升 海蔘煎一器 海蔘三貼太泡三十篩胡椒末二兩實荏子末鹽各五合業脂潤三部眞油二升鷄卵一貼實栢子一合

床花七箇 各色節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花五箇 ○五味紅白細乾飯蔘花一

器 紅白細乾飯蔘花各七百五十箇眞末四斗五升眞油二斗白糖十斤芝草二斤紅取油五升雪綿子五錢 查果一器 查果四百箇 熟

卵一器 鷄卵五貼 胖熟湯一器 胖半部牛內心肉半半部海蔘鷄卵各十箇全鰒一箇藁古一合菁根二丹水芹五手生葱三

本昆者巽二部背骨一部眞末五合實栢子一夕胡椒末一錢實荏子末二錢艮醬一合 兒猪蒸一器 猪肉二脚陳鷄一首藁古三合海蔘

鷄卵各十箇全鰒一箇木耳黃花各一兩菉末菉豆菜各二升眞油五合實栢子艮醬鹽各二夕胡椒末二錢 生鰒膾一器 生鰒二貼實栢子二

合 軟鷄煎油花一器 軟鷄三十首鷄卵一貼眞油三升眞末五升鹽五合 床花七箇 各色節花紅桃三枝

花各一箇紅桃別建花五箇 ○六味紅白細乾飯軟絲果一器 紅白細乾飯軟絲果各四百箇粘米

細乾飯各三斗酒凊眞油各一斗白糖十斤芝草一斤紅取油二升雪綿子五錢 實胡桃一器 胡桃六斗 三色膾一

器胖領千葉各五部豆太十部實栢子二夕 菘制湯一器青菘五十箇海蔘十箇全鰒一箇藁古二合菁根二丹水芹五手昆者巺大腸各二部膵化半半部鷄卵十箇眞油眞末各五合生葱三本實栢子一夕胡椒末二錢實荏子末三錢艮醬一合 紅蛤煎一器紅蛤一貼牛内心肉三斤昆者巺二部全鰒一箇海蔘十箇藁古一合眞油五合實栢子二夕艮醬一合 生蛤煎油花一器生蛤十石鷄卵一貼眞末一斗眞油五升 魚花陽炙一器秀魚十尾菉末四升眞油二升鷄卵四十箇藁古實栢子各一合生薑二兩胡椒末一兩艮醬八合

床花七箇各色節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花五箇

○七味紅白細乾飯強精一器紅白細乾飯強精各六百箇粘米一斗五升酒清眞油各三升白糖四斤細乾飯二升芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢 實銀杏一器銀杏六斗 生蟹煎一器生蟹三百箇眞末眞油各一斗鷄卵一貼鹽二升 猪胞湯一器猪胞五部牛内心肉半半部海蔘鷄卵各十箇全鰒一箇藁古二合菁根二丹水芹五手生葱三本昆者巺二部眞油眞末各五合實栢子一夕胡椒末二錢實荏子末三夕艮醬一合 秀魚蒸一器秀魚五尾牛内心肉半半部鷄卵三十箇海蔘十箇全鰒一箇藁古二夕眞油五合眞末四合艮醬一合 魚饅頭一器秀魚十五尾牛内心肉半半部鷄卵十五箇菉末五升業脂潤一部猪肉一脚藁古五合石耳二升木耳黃花各五兩實栢子眞油各三合苦椒一升實荏子末一合生葱二本 絡蹄煎油花一器絡蹄三十級眞油三升眞末一斗鷄卵一貼 床花七箇各色節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花五箇

大殿進御鹽水一器鹽水盤器並同外進宴正日　大殿進鹽水

大殿進御小膳器數饌品盤器床花並同外進宴正日　大殿進小膳

大殿進御大膳器數饌品盤器床花並同外進宴正日　大殿進大膳

大殿進湯一器饌品盤器並同外進宴正日　大殿進湯

大殿進饅頭一器饌品盤器並同外進宴正日　大殿進饅頭

大殿進茶一器茶品盤器並同外進宴正日　大殿進茶

皇太子宮　**皇太子妃宮進別行果**每案各二十七器鍮器內下磁器本司挾案二坐尙方

各色粳甑餠二器白米二十斗粘米一斗白荏子八斗去皮豆一斗菉豆四斗辛甘草末一斗淸二斗八升生栗大棗各二斗眞油四升實栢子二升**各色助岳團子雜果餠二器**粘米三十斗去皮豆三斗白荏子八升辛甘草末一桂皮末四錢

斗大棗二斗生栗一斗淸八升眞油一斗實栢子一升**藥飯二器**粘米大棗各一斗黃栗六合淸六升眞油艮醬各一升實栢子四夕桂皮末二錢

方藥果二器眞末八斗眞油淸各三斗二升桂皮末胡椒末各四錢實栢子六夕砂糖四圓**饅頭果二器**眞末八斗眞油淸各三斗二升桂皮末胡椒末各六兩黃栗大棗各一斗實栢子六夕砂糖四圓**紅白細漢果二器**眞末八斗眞油淸各

二斗四升芝草二斤紅取油四升白糖四斤雪綿子六錢

三色梅花軟絲果二器 三色梅花軟絲果各三百箇粘米三斗粘租六斗酒清眞油各八斗白糖十三斤芝草一斤紅取油二升雪綿子三錢實栢子二斗

四色笠帽冰絲果二器 四色笠帽冰絲果各二百箇粘米六斗酒淸眞油各十五斗白糖十五斤芝草葛梅各八兩紅取油二升雪綿子五錢梔子一百箇

五色鈴強精二器 五色鈴強精二十六篩粘米四斗酒淸眞油各八升白糖八斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各八升松花四升芝草一斤紅取油一升雪綿子三錢

紅白細乾飯強精二器 紅白細乾飯強精各一千二百箇粘米三斗酒淸眞油各六升白糖八斤細乾飯四升芝草二斤紅取油四升雪綿子六錢

四色甘絲果二器 四色甘絲果二十六篩粘米四斗酒淸眞油各一斗白糖二十斤芝草葛梅各二斤紅取油四升雪綿子四錢鬱金四兩

五色茶食二器 栗末松花黑荏子菉末各一斗二升臙脂一鍾子五味子一升靑太末一斗辛甘草末二升白淸二斗

軟杏仁果二器 眞末八斗眞油淸各三斗五升

各色熟實果二器 栗末二斗大棗三斗生薑二十斤菉末一斗白淸三斗實栢子二斗白糖十斤臙脂二鍾子五味子一升桂皮末胡椒末各六兩六錢

各色糖二器 砂糖一百圓橘餠一百二十圓八寶糖玉春糖各十六封水玉糖六封蜜棗推耳糖人蔘糖各十六封金箋餠十封靑梅糖十四封榛子糖五花糖各十封御菓子四匣雪糖四封

龍眼荔枝二器 龍眼荔枝各十六斤

生梨二器 生梨四百箇

生栗大棗二器 生栗一千四百箇大棗四升

柚子石榴二器 柚子一千箇石榴八百箇

實栢子二器 實栢子八斗

水正果

二器山査一升白淸一升一夕五味子四夕臙脂五分一鍾子實栢子四夕 雜湯二器牛內心肉半部大腸四部昆者巽五部腑化半
部全鰒二箇海蔘二十箇藁古二合菁根四丹水芹五手眞油一升眞末二升實荏子末二夕胡椒末一錢實栢子四夕艮醬二合 各色截肉二
器沙魚洪魚各一百尾廣魚六十尾白大口魚一百四十尾文魚十尾黃脯二十貼片脯五貼全鰒一貼四十箇搥鰒十同烏賊魚十貼江瑤珠二十同乾大鰕一百
級海帶四十條實栢子二升 生鮮煎油花二器秀魚四十尾鷄卵四貼眞末四斗眞油一斗六升鹽一升 軟鷄全
體燒二器軟鷄一百首眞油四升胡椒末一兩生葱六本實栢子二合實荏子末二合二夕 麵二器麵三十沙里牛內心肉半部鷄
卵二十箇胡椒末二錢實荏子末四夕眞油艮醬各三合 各色正果二器蓮根六升生薑二十斤桔梗十六斗靑梅糖三封唐杏仁一斤
門冬糖蔗莧各四封乾葡萄二封白淸四斗 ○床花各二十七箇大水波蓮二箇中水波蓮二箇牧丹花五箇紅桃三枝花六箇
各色節花六箇紅桃別建花六箇

皇太子宮 皇太子妃宮進味數每味數各七器鍮器內下磁器本司朱漆小圓盤度支部 初

味茶食果二器眞末八斗眞油淸各二斗四升桂皮末四錢實栢子六夕砂糖四圓 赤梨二器赤梨一千六百箇
胖肝煎油花二器胖肝各六部菉末眞油各二斗鹽一升 醋鷄湯二器軟鷄二首牛內心肉半部桔梗
一兩海蔘鷄卵各二十箇全鰒二箇大腸昆者巽各四部藁古艮醬各六夕 三色膾二器胖領千葉各十部豆太二十部實栢子四夕 鮒

魚蒸二器 鯽魚二十尾秀魚六尾牛內心肉四斤鷄卵四十箇眞油四升木末一斗黃花各六兩昆者巽四部腑化胖領各半部實荏子末四夕胡椒末二戔
蔈古艮醬各六夕 各色花陽炙二器 牛臀二部昆者巽十部胖十兩背骨四部全鰒二十箇海蔘六十箇菉末實栢子各三升眞油
一斗鷄卵一貼桔梗十斗生葱二十丹蔈古六合胡椒末四兩實荏子末二斗鹽三升艮醬四升 床花各七箇 各色節花紅桃三枝花各一箇
紅桃別建花五箇 ○二味紅白細乾飯蔘花二器 紅白細乾飯蔘花各一千箇眞末八斗白糖二十斤
芝草四斤紅取油一斗雪綿子五錢 黃栗二器 黃栗八斗 牛舌牛囊熟片二器 牛舌三十部牛囊四
十部業脂潤十部 完子湯二器 牛內心肉半部太泡二十箇眞油二升眞末五合菁根四箇水芹十手胖領腑化各半部鷄卵四十箇胡椒末
一兩實荏子末六夕實栢子艮醬各二夕 千葉煎油花二器 千葉二十部鷄卵一貼眞油一斗眞末二斗鹽一升 生鰒
膾二器 生鰒四百箇實栢子四合 海蔘蒸二器 海蔘二百箇牛內心肉半部昆者巽四部背骨二部蔈古四合全鰒二箇菁根
四箇水芹十本鷄卵二十箇眞油一升眞末八合實栢子二夕胡椒末二錢實荏子末五夕生葱六本艮醬二合 床花各七箇 各色節花紅桃
三枝花各一箇紅桃別建花五箇 ○三味紅白細乾飯軟絲果二器 紅白細乾飯軟絲果各八百箇
粘米細乾飯各三斗酒膏眞油各一斗白糖十二斤芝草二斤紅取油一斗二升雪綿子六錢 查果二器 查果八百箇 魚饅頭二
器 秀魚三十尾牛內心肉半部業脂潤二部猪肉二脚鷄卵二十箇菉末五合蔈古一升石耳二合不耳黃花各十兩苦椒二升實栢子六合眞油七合實荏子末二

猪胞湯二器猪胞十部牛內心肉半部昆者巽四部海蔘鷄卵各二十箇全鰒二箇眞油眞末各五合實栢子二夕胡椒末合生葱四本蒜二本 全鰒炒二器全鰒三百箇牛內心肉四斤艮醬六升靑眞油各四升實栢子一升胡椒末一兩四錢實荏子末六夕葉古艮醬各二夕

秀魚蒸二器秀魚十尾牛內心肉半部鷄卵六十箇海蔘二十箇全鰒二箇葉古四夕眞油眞末各一升艮醬二合 海蔘煎

二器海蔘六百箇太泡六十篩業脂潤一部胡椒末四兩實荏子末鹽各一升眞油四升鷄卵一貼實栢子二合 床花各七箇各色

節花紅桃三枝花各一箇紅桃別建花五箇

皇太子宮 皇太子妃宮進鹽水各一器鹽水盤器幷同 大殿進鹽水

皇太子宮 皇太子妃宮進小膳各二器甲燔磁器本司紅漆大圓盤度支部 羊肉熟

片二器羊十口 牛肉熟片二器陽支頭二十部 ○床花各二箇月桂花二箇

皇太子宮 皇太子妃宮進大膳各二器盤器同小膳 猪肉熟片二器

猪八口 鷄肉熟片二器陳鷄一百首 ○床花各二箇月桂花二箇

皇太子宮 皇太子妃宮進湯各二器饌品盤器幷同 大殿進湯

皇太子宮 皇太子妃宮進饅頭各一器饌品盤器幷同 大殿進饅頭

皇太子宮 皇太子妃宮進茶各一器茶品盤器幷同 大殿進茶

英親王別行果十二器高一尺鍮器內下磁器黑漆小圓盤二立幷本司 小饅頭果一器黃末四斗眞油淸各一斗六升黃栗大棗各五升桂皮末胡椒末各三兩實栢子二合砂糖二圓 五色小軟絲果一器五色軟絲果五百箇粘米三斗粘租五斗酒淸眞油各一斗白糖十斤芝草葛梅各一斤八兩紅取油五升雪綿子六錢實栢子四升 五色鈴強精一器五色鈴強精十篩粘米二斗酒淸眞油各四升白糖四斤紅白細乾飯實荏子黑荏子辛甘草末各四升松花二升芝草八兩紅取油五合雪綿子一錢五分 四色甘絲果一器四色甘絲果十篩粘米二斗酒淸眞油各五升白糖十斤芝草葛梅各一斤紅取油二升雪綿子二錢欝金二兩 各色熟實果一器栗末大棗實栢子各一斗五升生薑七斤淸八升白糖四斤胡椒末三兩桂皮末五兩蒜末五升五味子三合臙脂四分一錘子 各色糖一器砂糖三十圓橘餅四十圓八寶糖八封玉春糖蜜棗推丹糖人蔘糖金箋餅各六封靑梅糖榛子糖五花糖各五封水玉糖二封倂菓子二匣雪糖二封 各色正果一器蓮根三升生薑八斤桔梗四斗靑梅糖三斗唐杏仁半半封門冬糖燕覓各二封乾葡萄一封半白淸一斗 麵一器木麵三十沙里牛內心肉半半部鷄卵十箇胡椒末二錢生葱二本眞油二合實荏子末三兩艮醬一合 醋鷄湯一器軟鷄一首牛內心肉半半部昆者巽二部海蔘鷄卵各十箇大腸二部桔梗五合全鰒一箇蕙古三夕實栢子一夕艮醬一合 查果赤梨葡萄一器查果一百箇赤梨一百五十箇葡萄五朶 牛舌牛囊熟片一器牛舌八部牛囊二十箇業脂潤

五部 兒猪蒸一器 猪肉二脚陳鷄一首海蔘鷄卵各十箇全鰒一箇蒜古三合木耳黃花各一兩菉末菉豆菜各二升胡椒末二錢眞油五合實栢子三夕艮醬盬水各二夕 ○床花十二箇 中水波蓮牧丹花各二箇紅桃三枝花紅桃別建花各三箇各色節花二箇

延原郡夫人別行果 器數饌品盤器床花幷同 英親王別行果

咸寧殿夜進宴

大殿進湯 一器饌品盤器並同內進宴正日進湯

大殿進茶 一器茶品盤器並同內進宴正日進茶

皇太子宮進湯 一器饌品盤器並同 大殿進湯

皇太子宮進茶 一器茶品盤器並同 大殿進茶

咸寧殿翌日會酌

皇太子宮進味數 七器鍮器內下磁器本司朱漆小圓盤度支部 饅頭果一器 眞末四斗眞油淸各一斗六升實栢子三合大棗六升黃栗五升胡椒末桂皮末各三兩砂糖二圓 五色茶食一器 栗末松花黑荏子菉末各六升五味子五合靑太末五升葦甘草末一升淸一斗臙脂一鍾子半 生梨早紅柚子生栗一器 生梨八十箇柚子早紅各五十箇生栗五百箇

醋鷄湯一器軟鷄一首牛內心肉半半部桔梗五錢海蔘鷄卵各十箇全鰒一箇大腸昆者巽各二部藁古艮醬各三夕實栢子一合二夕生

鰒膾一器生鰒二百箇實栢子二夕 鮒魚蒸一器鮒魚十五尾秀魚三尾牛內心肉五斤昆者巽二部腑化胖領各半半部鷄卵二十箇眞油二升木耳三兩黃花二兩實荏子末二夕胡椒末五錢艮醬五合 牛肉熟片生鮮煎油花一器陽支頭業脂潤各三部秀魚十尾眞末一斗鷄卵一貼眞油五升鹽三合 ○床花六箇節花二箇紅桃三枝花一箇紅桃別建花三箇

皇太子宮進湯一器饌品盤器並同夜進宴進湯

皇太子宮進茶一器茶品盤器並同夜進宴進茶

咸寧殿翌日夜讌

皇太子宮進湯一器饌品盤器並同翌日會酌進湯

皇太子宮進茶一器茶品盤器並同翌日會酌進茶

綵花絲圈花四本長一尺二寸以銀爲跗各色絨絲造花葉銀銅絲爲匡進爵宰臣以下內外賓以下首拱花用紅桃二枝添入內下唐假花一枝巡檢武藝別監兵丁以下首拱花用紅桃二枝花呈才女伶首拱花用水波蓮添入內下唐假花一枝樽花長九尺五寸分糚紅碧桃花插於二樽床花大水波蓮用蠟爲蓮花葉間以月桂紅碧桃及內下唐假花之屬仙童十人捧金銀杯上有南極老人懸康衢烟月壽福多男八金字插之饌案居中又以中小水

波蓮插之左右以紅桃花節花別建花間花牧丹花分插大小饌器及外宣床以下賜饌床以下花葉稍疎者謂間花稍繁者謂建花

外進宴時所用

絲圈花二本首拱一枝唐假花以上內下樽花一雙首拱紅桃二枝花三千九百箇大水波蓮二箇中水波蓮十箇小小水波蓮三十箇各色節花三十四箇牧丹花二千六百十五箇月桂花八箇紅桃三枝花三千三百七十箇紅桃別建花四千二百八箇紅桃間花七千箇以上花子二萬七千一百七十九箇價錢自典膳司上下

內進宴時所用

絲圈花二枝內下樽花一雙價錢二百兩首拱一枝唐假花內下首拱紅桃二枝花六千箇每箇價一錢五分合錢九百兩大水波蓮十八箇每箇價十兩合錢一百八十兩中水波蓮五十六箇每箇價八兩合錢四百四十八兩小水波蓮四十三

箇(每箇價六兩合錢二百五十八兩) 月桂花七十箇(每箇價一兩合錢七十兩) 菊花柚子花柿子花茄子花福盆子花葡萄花瓜子花各一百三十八箇合九百六十六箇(每箇價一兩合錢九百六十六兩) 紅桃三枝花二千一百八十七箇(每箇價三錢合錢六百五十六兩一錢) 紅桃別間花二千五百六十箇(每箇價二錢合錢五百十二兩) 紅桃別建花五千五百七十五箇(每箇價一錢五分合錢八百三十六兩二錢五分) 散花紅桃三枝花五百五十箇(每箇價三錢合錢一百六十五兩) 呈才女伶首拱水波蓮內下唐假花一枝添入六百五十箇(每箇價二兩合錢一千三百兩) 以上花子一萬八千六百七十七箇價錢六千四百九十一兩三錢五分

器用

本廳新備(造成各種所入自本廳貿用)

畫龍燭一雙(修補起畫都給錢三十兩) 心紅燭二十柄(所入黃蜜二十五斤唐朱紅六兩金箔四束以上折

錢及雜物匠料並錢一百五十兩 各色二兩燭一千雙三兩燭四百雙四兩燭六百雙八兩燭一千六百二十雙 合所入黃蜜一千一百六十斤唐朱紅三斤十三兩唐銅碌三斤金箔二十六束以上折錢及雜物匠料並錢五千七百四兩四錢 黃漆雕刻十二隅高足別大圓盤一坐 新造所入物力及匠料都給錢二百四十三兩 朱漆雕刻十二隅高足大圓盤一坐 修補所入物力及匠料都給錢五十二兩一錢 倭盤七十五坐 新備價錢一百七十二兩五錢 四層倭饌盒四坐 新備價錢四十兩 大隅板五十坐 新造所入物力及匠料都給錢六百兩 中隅板五十坐 新造所入物力及匠料都給錢四百五十兩 小隅板一百二十坐 新造所入物力及匠料都給錢七百二十兩 鍮大盒三十七坐鍮中盒九坐鍮小盒七十二坐鍮小小盒五十一坐 以上新造價錢三千八十八兩二錢 鍮口子器臺具二十二坐 新造價錢三百五十二兩

○以上鍮器內入盤器隅板 景福宮思政殿前庫留實

尚方措備 所入物力及匠料自會計院上下

銀鍍金日月甁二坐銀禿甁四坐銀鍍金卵盃臺具一坐

銀五呈盃二十坐銀長臺四坐以上並內下黃漆大饌案十二坐

內五坐新造每坐所入物力匠料都給錢二十五兩六錢七坐每坐漆所入物力匠料都給錢二十六兩黃漆挾案四坐每坐

改漆所入物力匠料都給錢二十六兩朱漆饌案十八坐每坐改漆所入物力匠料都給錢二十六兩朱漆挾

案四坐每坐改漆所入物力匠料都給錢二十六兩黃漆進爵案一坐改漆所入物力匠料都給錢二十六兩

朱漆進盞卓二坐每坐改漆所入物力匠料都給錢二十六兩黃漆壽酒亭茶亭樽花

阿架床樽臺各一坐每坐改漆所入物力匠料都給錢三十四兩朱漆酒亭茶亭樽臺

阿架床各二坐每坐改漆所入物力匠料都給錢三十四兩黃漆燭臺蹈二坐改漆所入物力匠料

都給錢二十二兩四錢朱漆燭臺蹈二坐改漆所入物力匠料都給錢二十二兩四錢黃漆致詞卓

進花兼揮巾卓各一坐每坐改漆所入物力匠料都給錢四兩朱漆致詞卓進花

兼揮巾卓各二坐每坐改漆所入物力匠料都給錢四兩朱漆高足床四十坐每坐

改漆所入物力匠料都給錢四兩黃漆進花函一部新造所入物力匠料都給錢十三兩四錢五分朱漆進花

函二部每部新造所入物力匠料都給錢十三兩四錢五分黃漆致詞函饌品單子函進花

函朱漆致詞函揮巾函饌品單子函簪花函合五十部每部新造所入物力匠料都給錢十三兩四錢五分

黃漢緞二十二幅床巾一件每幅黃漢緞長兩尺同道里次黃漢緞半骨三十尺八寸幷內下

九幅床巾五件每件每幅黃漢緞長兩尺同道里次黃漢緞半骨十兩尺六寸幷內下

紅漢緞十九幅床巾一件每幅紅漢緞長兩尺同道里次草綠漢緞半骨二十六尺六寸幷內下

九幅床巾二件每件每幅紅漢緞長兩尺同道里次草綠漢緞半骨十兩尺六寸幷內下

紅禾紬三十三幅床巾二件每件每幅紅禾紬長一尺五寸同道里次草綠禾紬半骨二十三尺一寸幷內下

紅禾紬十八幅床巾四件每件每幅紅禾紬長一尺五寸同道里次草綠禾紬半骨十兩尺六寸幷內下

黃禾紬十幅床巾五件每件每幅黃禾紬長一尺七寸同道里次黃禾紬半骨七尺幷內下

紅禾紬十幅床巾十件每件每幅紅禾紬長一尺七寸同道里次草綠禾紬半骨七尺幷內下

紅水紬十幅床巾十件每件每幅紅水紬長一尺七寸同道里次草綠水紬半骨七尺幷內下

黃水紬四幅袱二十二件每件所入黃水紬十一尺二寸內下

紅水紬四幅袱二十五件每件所入紅水紬十一尺二寸內下

黃水紬三幅袱十五件每件所入紅水紬六尺三寸內下

紅水紬三幅袱十八件每件所入紅水紬六尺三寸內下

黃紅十二升苧布二

幅襆各二件（每件所入十二升苧布六尺三寸）各張座面紙二十件（每件所入各張一張）曲
水各張座面紙四十五件（每件所入各張一張唐朱紅五錢）厚油紙曲水座面
紙八十件（每件所入厚油紙一張唐朱紅五錢）○以上各種用後逢授該司
平成門內內熟設所所用黃漆高足雕刻十二隅大圓盤
四坐紅漆高足雕刻大圓盤四坐紅心黑邊高足雕刻大
圓盤三坐四層倭饌盒四坐鍮大盒十六坐鍮中盒四百
七十二坐鍮小盒二百五十一坐鍮東海一百七十坐鍮
大錚盤六十坐鍮中錚盤五十坐鐵南飛五十坐風爐四
坐銅爐口一百坐銅大也十五坐砂鉢一百十一竹砂湯
器一百八十竹砂大大楪匙二十竹砂大楪匙五百竹砂
中楪匙一百二十竹砂小楪匙一百十竹五箇砂南兒二
十一竹四箇砂鍾子一百六十竹大碗十一竹小碗一百

六竹砂中缸九竹砂小缸五竹以上唐沙器斗隅板一百六十立
大隅板一百五十立中隅板一百立小隅板二百立冰樻
三十坐中樻二十坐四層卓子八十坐架子一百坐茶板
一百坐案板五十坐木鼎蓋五十坐木火爐二坐擔桶三
十坐水桶四十坐擔木三十箇横搗介五箇木燭臺五百
六十坐木燈四十坐大釜四坐中釜十坐小釜十坐大食
鼎十五坐水甕九十坐大所羅二十坐陶東海五十坐着
朴只一百坐各色扇子紙二十卷閣監廳大壯紙七十卷壯
紙三百九十卷白紙一千五百卷壯油紙一百五十卷白
油紙一百三十卷箭竹一百二十浮礪石二十五面炭一
千五百石長斫一千五百束冰一萬五千丁油芚三十番
揮帳三十浮中鎖鑰開金具七十部鑾金七箇脚金十二

箇細糚刀五十柄欄干刀十柄常砂鉢五十竹砂大楪五十竹砂湯器十五竹沙甫兒十五竹砂鍾子十竹砂楪匙三十竹唐朱紅漆大圓盤二竹唐朱紅漆中圓盤五竹唐朱紅漆小圓盤二十竹黑漆大圓盤二十五竹黑漆中圓盤五十竹鍮湯煑二十箇葉匙十五丹大馬尾篩二十部細馬尾篩二十部竹篩十五部木臼四坐臼杵八箇紅麻絲二十斤白麻絲十斤紅條所三百十艮衣條所七十艮衣縫皮所二百五十艮衣簏簞三百立常女瓦二百五十張杻盤二百七十立杻籠七十部食古里五十部助里十五箇草省二十箇周巪十五箇齒瓢十箇木瓢七十箇砧石四坐砧杵五雙錫項刀三十五柄茶食果板十箇茶食板五十箇空石三百五十立以上本廳措備○用後留置 景福宮思政殿前庫

典膳司內外熟設所所用黑漆大圓盤一千五百立黑漆之次大圓盤五百五十立黃漆小圓盤二十立朱漆小圓盤二十立鍮錚盤二竹鍮蓋也二竹鍮斗升各二箇以上度支部鍮東海三十坐銅爐口三十坐鍮大盒五十坐以上內下鍮煮二十箇大釜五坐大食鼎八坐中食鼎四坐木鼎蓋二十箇鍮葉匙十五丹大鉫金三箇大炙金三箇撩鈞釗十箇光耳十柄斧子二柄鎖鑰一百二十部欄干刀十柄剪刀九十柄小食刀五十柄大食刀一百五十柄錐子二柄大稱子一部中盒七十坐鉫煮十柄挾刀二部中甕一百坐陶東海大所羅中所羅方文里各五十坐大隅板一百立中隅板五十立小隅板三十立斗隅板五立冰櫃四十坐大櫃二百五十坐文書櫃二十坐書案十坐書板二十立

剪板十部茶板一百立紅座板一百立軍幕座板五十立
擔桶竹具二十坐大茶食板十箇小茶食板五十箇横道
介十箇木斗木升各一箇架子烓具一百二十部硯石二
十五面硯滴二十五箇分院甲燔大楪匙二十一竹中楪
匙二十二竹大楪十七竹小大楪四竹鍾子三竹甫兒三
竹砂碗五竹靑彩小缸十竹中缸五竹龍樽蓋具四雙砂
樽蓋具六雙龍甁五雙白甁二十五雙唐沙器大楪匙七
十二竹中楪匙一千三百五十八竹小楪匙一千七百八
十三竹砂大楪二百六十竹小大楪二百五十竹大甫兒
一百竹小甫兒三百八十三竹鍾子三百三十八竹靑彩
畫砂鉢五箇靑彩畫楪匙六箇常砂鉢大楪各五竹常中
楪匙十竹常湯器甫兒各十五竹常鍾子三竹柤籠十五

部柳箕柳笥各二十部草省十箇鍮瓢子五箇木瓢子一百二十箇木貫子二十箇竹篩五部馬尾篩十五部細馬尾篩四部綃篩五部周乭十箇助里二十五箇木臼四坐臼杵六箇木箸一百八十丹礪石二十塊青大竹二十五箇海長竹九千箇麻絲二百五十斤細繩七十五斤紅大索一百七十斤蘆簟五百立砧石二坐砧杵十雙紙燈籠十箇南炮掛燈心炷具一百坐洋燭二百匣肉燭二千柄六兩黃燭三十雙針尺三箇草索一千把各色扇子紙十八卷各色宮箋紙四卷十張搗鍊紙六十二卷大壯紙一百三十五卷壯紙十二卷楮注紙五卷三貼紙四百八十一卷白紙一千八百八十卷壯油紙四百二十卷白油紙一百八十卷各色漆紙三十卷公事下紙二百卷大筆眞墨

各五同草筆十同白木一同二十疋行子布一同二十疋
架子所覆紅木四幅袱一千八百件諸臣床饌餘裹次青
木五幅袱一百二十件油蓋也二十件楮油紙九十卷紅
木衣巾各三百件黃細苧布五幅甲袱七件紅細苧布五
幅甲袱四件黃細苧布四幅甲袱二件紅細苧布四幅甲
袱四件黃細苧布三幅單袱十六件紅細苧布四幅單袱
四件紅細苧布三幅單袱十五件白木七幅揮帳三件油
芚三十件（扈衛隊）常女夫瓦各二百張熟手所着淨衣一百
件茵席四十立草方席二百立長藁席七十立空石五百
立杻箒三十柄尾箒十柄三台二十立炭二百六十一石
燒木一千四百束冰九千三百二十七丁（以上典膳司措備）

進宴儀軌卷之二